



エースコック

平成 19 年 8 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

かうどん / もちもちラーメン

平成 19 年 9 月 17 日 リニューアル発売 北陸地区限定発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡 寛)では、「かうどん」と「もちもちラーメン」を、北陸地区限定でリニューアル発売いたします。

当商品は、業界初の「餅入りカップめん」として長年のご愛顧を頂いており、今年で、かうどんは26周年、もちもちラーメンは25周年を迎えます。今回、長年親しまれてきた美味しさはそのままに、かうどんの“紫色”、もちもちラーメンの“朱色”、というそれぞれの基調色を目立たせる様、デザイン変更を致しました。これまで多数寄せられていた「ヨコから見た時も基調色が目立つ様にしてもらいたい」という声も汲み取った、店頭効果の高いデザインに仕上げております。

TV-CM では、地元の子供たちの楽しいやりとりと共に、商品の特徴であるこしとねばりのある越後の餅を紹介しております。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

【商品名】

かうどん もちもちラーメン



【発売日・発売地区】

平成 19 年 9 月 17 日 (月) 北陸地区限定発売

【商品特長】

商品名	カうどん	もちもちラーメン
めん	もっちりとしたうどんらしい食感を持つ喉越しの良いめんです。 (#10角・湯戻し時間5分)	中太で適度な弾力と滑らかさを持ち合わせためんです。 (#20丸・湯戻し時間4分)
スープ	鰹、鯖、鰯の節に昆布を加えた、和風だしのバランスが絶妙で、風味豊かなスープに仕上げました。	鶏ガラの風味が食欲を誘う、すっきりした中にもコクのある味わいの醤油スープに仕上げました。
かやく	もち米100%でつき上げた「越後の杵つきもち」に、三角お揚げ、ねぎを入れ、彩り豊かに仕上げました。	もち米100%でつき上げた「越後の杵つきもち」に、食感の良いメンマ、彩り豊かなコーン、ねぎを加え、にぎやかに仕上げました。
パッケージ	それぞれが持つ紫色(カうどん)と朱色(もちもちラーメン)という基調色を目立たせたデザインに仕上げました。カップにも、基調色を入れることで、側面から見たときに一段と映えるよう変更いたしました。	

【商品概要】

商品名	カうどん	もちもちラーメン
内容量	110g (めん60g)	121g (めん60g)
かやく	もち、味付油揚げ、ねぎ	もち、コーン、メンマ、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21447 0	49 01071 21448 7
ITFコード	012 49 01071 21447 3	012 49 01071 21448 0
希望小売価格	175円(税抜価格)	
個装サイズ	140φ×77mm	
段ボールサイズ	434×292×162mm	
個装重量	133g	145g
ケース重量	1.9kg	2.0kg

本件に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室
TEL (大阪) 06-6338-2745 (東京) 03-3982-9518
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝祭日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>