



エースコック

平成 19 年 9 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

担担麺

平成 19 年 10 月 8 日 新発売

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、「担担麺」をリニューアル発売する事となりましたので、ご案内申し上げます。

カップめん市場において担担麺は、2006年度前年対比で106%(AC ニールセンデータより)と伸張を遂げ、更に人気フレーバーとしての地位を高めています。担担麺は元々、麺類のメニューですが、ここ数年、カップスープ市場の母体を担うフレーバーとして確立するだけでなく、鍋つゆ等の調味加工品や菓子分野でも商品化されるなど、加工食品市場に1フレーバーとして定着したと思われます。

当社は、現在も複数のタイプで「担担麺」商材を展開し続けております。その中でも、大口径タイプは、特に練り胡麻の味わいや風味を、最大限活かした一杯としてお届けさせて頂いております。

さてこの度は、当社が実施した購入者調査の結果(弊社 WEB 調べ)を元に、ユーザーが重要視するスープの改良を行う事で、よりユーザーに愛される担担麺に仕上げました。

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 】

担担麺



【 発売日・発売地区 】

平成 19 年 10 月 8 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	担担麵
めん	適度な弾力と歯切れのよさを併せ持つめんです。 スープとのからみが良く、滑らかで、しなやかなめんに仕上げました。 (#20丸 湯戻し時間4分)
スープ	チキンとポークをベースに、豆板醤とラー油をブレンドした、たっぷりの芝麻醬が決め手のコク深い味わいのスープです。スープの表面に赤みを持たせる事で視覚的なピリ辛感を演出し、担担麵としてのシズル感を高めました。
かやく	シャキシャキとしたチンゲン菜、程よく味付けした肉そぼろ、風味の良い白髪ねぎに、鮮やかな輪切り唐辛子を加え、彩り良く仕上げました。
パッケージ	担担麵の美味しさの決め手である「濃厚感」と「辛さ」。臨場感のあるレンゲの持ちあげをメインにしたシズル写真を用いる事で、双方を主張させました。 全体の基調を黒と赤で仕上げる事で、店頭効果を高めると共に、本格感や王道感を演出したデザインです。

【商品概要】

商品名	担担麵
内容量	144g(めん 77g)
かやく	チンゲン菜、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、唐辛子
スープ	液体スープ、調味油
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23375 4
ITFコード	012 49 01071 23375 7
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	172g
ケース重量	2.6kg

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/>