



エースコック

平成 21 年 3 月吉日

# ACECOOK NEWS RELEASE

近年、独自の進化を続ける味噌ラーメンにエースコックが新メニューを提案！  
スパイシーな味わいに黒胡麻を練り込んだ真っ黒な味噌ラーメン！！

## 凄技 スパイシーブラック味噌ラーメン 新発売

平成 21 年 4 月 20 日 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、大口径カップめん  
新商品「凄技 スパイシーブラック味噌ラーメン」を発売させていただき運びとなりましたので、  
ご案内申し上げます。

札幌発祥の味噌ラーメンも近年首都圏を中心に独自の進化を遂げており、街には行列の  
できる専門店も増えております。そこで最近注目を集めている動物系の濃厚なベースのス  
ープに香辛料でキレを持たせた味わいの“スパイシー味噌ラーメン”を開発しました。

黒胡麻を練り込むことにより、まるやかで濃厚になった真っ黒な味噌ラーメンスープとスパ  
イスの刺激的な香りで見ただ目にも味にも新しさを持たせております。

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】

## 凄技 スパイシーブラック味噌ラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成 21 年 4 月 20 日 ( 月 ) 全 国

【 商 品 特 長 】

商 品 名	<b>凄技 スパイシーブラック味噌ラーメン</b>
め ん	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持つ、なめらかで喉ごしの良いしなやかなノンフライめんです。 (#20 角、湯戻し時間:4 分)
ス ー プ	長時間炊き出したクリーミーな豚骨エキスをベースに、赤味噌を加え、黒練りごまでまろやかさを出しました。 別添スパイスで味を引き締め、奥行き深い味噌ラーメンに仕上げています。
か や く	程よく味付けした鶏・豚肉そぼろに、食感の良いもやし、風味の良いねぎ、彩りの良い糸切唐辛子を加えました。
パッケージ	黒とグレーをベースカラーとして大胆に使用することで、本格感とインパクトを兼ね備えたデザインに仕上げました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	<b>凄技 スパイシーブラック味噌ラーメン</b>
内 容 量	118g(めん 65g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、もやし、ねぎ、唐辛子
ス ー プ	粉末スープ、液体スープ、スパイス
荷 姿	12 食×1
JANコード	49 01071 23432 4
ITFコード	1 49 01071 23432 1
希望小売価格	220 円(税抜価格)
個装サイズ	165 φ × 75mm
段ボールサイズ	507 × 343 × 157mm
個 装 重 量	145g
ケース重量	2.2kg

商品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

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム  
担当：櫻井・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

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  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>