



エースコック

平成 21 年 6 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

人気の高いご当地の“最前線”の味わいを再現した「ご当地最前線」に新メニュー！
半世紀以上の歴史を持つ「博多とんこつラーメン」をエースコック開発陣が再現！！

タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン 新発売

平成 21 年 7 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、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品「タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン」を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは多様化するご当地ラーメンの中で、特に人気の高い地域の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は半世紀以上の歴史がありながら、絶えず進化を続けている「博多とんこつラーメン」を投入いたします。

当商品は、豚骨特有の臭みやクセを取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したコクのあるまろやかな豚骨スープに、チャーシューだれの香ばしい風味と甘味を加え、何度でも食べたくなる味わいになっております。また、めんは「2分湯戻し」の細カタめんを採用し、本場博多の臨場感が味わえる仕様です。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくご願ひ申し上げます。

【商品名】

タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

平成 21 年 7 月 20 日 (月) 全 国

【 商 品 特 長 】

商 品 名	タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン
め ん	本場博多の臨場感が味わえる歯切れの良い2分湯戻しの細カタめんです (#24丸 湯戻し時間2分)
ス ー プ	豚骨特有の臭みやクセは取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したまろやかな豚骨スープです。醤油や砂糖で煮込んだチャーシューだれの甘く香ばしい風味が食欲をそそります。
か や く	程よく味付けした焼豚に食感の良いキクラゲ、風味の良いごま、彩りにねぎを加えた、シンプルながらも博多とんこつラーメンの王道具材で仕上げました。
パッケージ	“シーンの最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。またヴィヴィッドな赤色をベースカラーにすることで店頭訴求効果を高めました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン
内 容 量	96g(めん 70g)
か や く	焼豚、ごま、ねぎ、キクラゲ
ス ー プ	顆粒スープ、液体スープ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 22733 3
ITFコード	1 49 01071 22733 0
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×340×125mm
個 装 重 量	132g
ケース重量	1.8kg

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・松永・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/>