



エースコック

平成 21 年 12 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

ラーメン業界の新風を、カップめん業界にも巻き起こす
ラーメン界のトレンド“野菜を溶かしこんだ”味噌ラーメンが登場！

凄技 とろ旨味噌ラーメン 新発売

平成 22 年 1 月 25 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、「凄技 とろ旨味噌ラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

ラーメン業界に新風を巻き起こしている新進気鋭のラーメンクリエイターの技や素材に注目した“凄技シリーズ”。今回は、濃厚系ラーメンが全国規模で拡大していることに着目。さらに濃厚系のなかでも、首都圏を中心に新しい潮流として注目を浴びている、“野菜を溶かし込むことで麺に絡み付く程に濃厚なとろみ”を付けた味噌ラーメンを再現しました。野菜を溶かし込み赤味噌と豆板醤を効かせたコクととろみのある味噌スープが、麺に絡み付く程に濃厚な味わいを醸し出す一杯に仕上げました。

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 】

凄技 とろ旨味噌ラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 22 年 1 月 25 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	凄技 とろ旨味噌ラーメン
めん	滑らかで適度な弾力があり、スープのりが良いめんです。 (めん 65g・#14丸・湯戻し時間 5分)
スープ	野菜を溶かし込むことで麺に絡み付く程に濃厚なとろみのあるスープです。 また、赤味噌ベースにポークエキスと豆板醤を配合したコクのある味噌スープに、香辛野菜や唐辛子を効かせ飽きのこない味に仕上げました。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、ねぎ、唐辛子を入れ、味にアクセントを付けました。
パッケージ	白、黒、赤を基調とした配色にすることでデザインにメリハリを効かせ、調理写真でおいしさを表現しました。

【商品概要】

商品名	凄技 とろ旨味噌ラーメン
内容量	128g (めん 65g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23443 0
ITFコード	1 49 01071 23443 7
希望小売価格	230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	158g
ケース重量	2.3kg

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/>