



エースコック

平成 21 年 12 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

赤味噌と白味噌で再現した 札幌の味わい！
札幌 最前線の味わいをカップめんにとじこめて登場！！

タテロング ご当地最前線 札幌みそラーメン リニューアル発売

平成 22 年 1 月 18 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「札幌みそラーメン」を発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは普遍的な人気を誇るご当地ラーメンをテーマに、現地の“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「札幌みそラーメン」を発売いたします。

赤味噌と白味噌をブレンドしたベースにポークエキスの旨みをたっぷり効かせ、まろやかで濃厚な、洗練された味わいのスープに仕上げました。また、めんは厚みのあるしっかりと口当たりの中太めんを採用し、本場札幌の臨場感が味わえる仕様にております。

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 】

タテロング ご当地最前線 札幌みそラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 22 年 1 月 18 日 (月) 全 国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	タテロング ご当地最前線 札幌みそラーメン
めん	もちもちの食感が特長の、滑らかでコシのある中太めんです。 (#18丸、湯戻し時間:3分)
スープ	赤味噌と白味噌をブレンドしたベースに、ポークエキスと香辛野菜で味を調えた、コクとキレのある味噌スープです。仕上げに液体スープを加えることで、肉と野菜を炒めた風味が香り立ち、いっそう食欲をそそります。
かやく	程よく味付けした鶏・豚肉そぼろに、香ばしいごまと風味の良い玉ねぎ、彩りの良いねぎ、もやしを加えました。
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。またもちもちのめんをパッケージでも目立たせることで、美味しさを訴求したパッケージです。

【商品概要】

商品名	タテロング ご当地最前線 札幌みそラーメン
内容量	102g(めん 70g)
かやく	ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、玉ねぎ、もやし、ねぎ
スープ	顆粒スープ、液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22742 5
ITFコード	1 49 01071 22742 2
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	141g
ケース重量	2.0kg

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/>