



エースコック

平成 22 年 2 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

新たな魚介の旨み“まぐろ”を採用した、最新魚介系カップめん登場!!

新魚介だし ^{しお} 潮らーめん 新発売

平成 22 年 3 月 1 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)より、「新魚介だし 潮らーめん」を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

現在、街のラーメン店では「魚介系」がブームの牽引役のひとつとなっており、新たな魚介素材を用いたメニューが更なるブームの成長にひと役買っております。今回エースコックでは、この新たな味づくりに着目し、ユーザーに新たな味わいとムーブメントをいち早く届けるべく、当商品を開発しました。

当商品では、数多くある魚介の中でも、素材としての人気だけでなく、目新しさも兼ね備えている「まぐろ」を選び、その旨み強きまぐろの味わいに鶏ガラなどの素材の旨みを掛け合わせることで、ラーメンの美味しさを引き出す新スープに仕上げました。

今回は、商品開発に特に力を入れ、様々な文化がひしめきあいラーメンでも激戦を極める地「渋谷」で人気の「てんがらーめん」と共に新たなラーメン開発を行いました。エースコック製品の発売と同時に、実際のお店でもメニューとして展開し、共にユーザーの皆様へ新たな魅力を提供します。

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 】

新魚介だし ^{しお} 潮らーめん



【 発 売 日 ・ 発 売 地 区 】

平成 22 年 3 月 1 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	新魚介だし ^{しお} 潮ら一めん
めん	滑らかでしなやかなコシを持つ、風味の良い中細のノンフライめんです。 (めん 65g・#22 丸・湯戻し時間 4分)
スープ	まぐろの旨みに鶏ガラや魚介を重ね合わせた、すっきりとしながらも旨み深い味わいの新スープです。鰹節やさば節、そしてまぐろ節を絶妙なバランスでブレンドした特製のふりかけが一層食欲をそそるスープに仕上げています。
かやく	程よく味付けした焼豚、食感のよいメンマ、彩りのよいねぎで仕上げました。
パッケージ	全体を筆書きで描写する事で新しい世界観とこだわり感を演出し、新しく作り上げた味わいと、情報鮮度の高い素材を使用した事を表現致しました。

【商品概要】

商品名	新魚介だし ^{しお} 潮ら一めん
内容量	89g (めん 65g)
かやく	焼豚、メンマ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23445 4
ITFコード	1 49 01071 23445 1
希望小売価格	220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	114g
ケース重量	1.8kg

【 店舗情報 】

●渋谷の人気店！「てんがららーめん」

「まぐろ」の旨みに豚骨×鶏白湯を絶妙な比率でブレンドさせた濃厚な旨さが重なり合う、新トリプルスープが自慢のお店です！

■ 住所

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 3-17-4

■ 電話番号

03-6427-9877

■ 営業時間

月～金 11:00～26:00 (LO.25:45)

土日祝 11:00～22:00

無休 (1/1～1/3 は休み)

■ アクセス

渋谷駅南口徒歩3分

●コラボ情報

当商品 (新魚介だし醤油らーめん) は「てんがららーめん」とエースコックが共同で新開発いたしました。カップめんだけでなく、お店でもお召し上がり頂けます。(お店ではH22.3/1よりメニューに登場予定です)

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/>