



エースコック

平成 22 年 9 月 1 日

# ACECOOK NEWS RELEASE

“細カタめん”や“レトルト背脂”で本場の味を再現！

エースコックが“現地・博多”で見つけた味わいのカップめん新登場！！

## 博多でみつけた 背脂とんこつラーメン 新発売

平成 22 年 9 月 27 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、「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」をリニューアル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、エースコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”、現地の味わいをカップめん で再現したシリーズです。今回は即席めんのシーズンインに合わせて、ご当地ラーメンの中で、特に人気の高い「博多とんこつラーメン」を投入いたします。本場博多ラーメンをイメージした、細カタ食感のノンフライめんや、「レトルト背脂」を加えた白濁したとんこつスープで、現地でも人気の味わいをカップめん に詰め込みました。

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

### 【商品名】

## 博多でみつけた 背脂とんこつラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成 22 年 9 月 27 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	<b>博多でみつけた 背脂とんこつラーメン</b>
めん	本場博多ラーメンをイメージした、強いコシのある極細のノンフライめんです。 (めん 65g・#26丸・湯戻し時間 2分)
スープ	とんこつエキスをベースに香辛野菜を加えた、博多風とんこつスープに、弊社独自技術の「レトルト背脂」が絡む、濃厚な甘みと旨さが特長です。
かやく	程よく味付けした焼豚、香ばしい炒りごま、味と色目にアクセントを添えるウェットタイプの紅しょうが、どんぶり一面に広がる色鮮やかな多めのねぎ、キクラゲを入れ、臨場感を演出します。
パッケージ	祇園山笠をイメージした赤色をキーカラーに使うことで、メリハリの効いた店頭効果の高いパッケージに仕上げました。またデザインフォーマットを統一することで、シリーズ感を創出しました。

## 【商品概要】

商品名	<b>博多でみつけた 背脂とんこつラーメン</b>
内容量	110g (めん 65g)
かやく	焼豚・紅しょうが・ごま・ねぎ・キクラゲ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23453 9
ITFコード	1 49 01071 23453 6
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	138g
ケース重量	2.1kg

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/>