



**エースコック**

2012年1月18日

# ACECOOK NEWS RELEASE

「蒸気抽出ラード」×「荒削り煮干し」で濃厚魚介とんこつスープ！  
麺だけでなく“スープの美味しさ”を徹底追及したスーパーカップ登場！

**三つ星スーパーカップ1.5倍 濃厚魚介とんこつラーメン 新発売**

2012年2月13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「三つ星スーパーカップ」シリーズの新商品を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

コンビニエンスチャネル限定「三つ星スーパーカップ」シリーズは、カップめんにも求められる普遍的ニーズであるスープのおいしさ、濃度感や満足感に特化したシリーズとして“超うま濃厚スープ”を商品コンセプトに据え今後展開いたします。今回ご提案の商品は、濃厚系ブームの火付け役となった“魚介とんこつ味”をテーマにしており、こだわりとして「蒸気抽出ラード」「荒削り煮干し」の2素材を使用しました。この濃厚なスープが新ガッシリ3Dめんに絡みつくおいしさがワンランク上の満足感を感じさせてくれます。

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】

三つ星スーパーカップ1.5倍 濃厚魚介とんこつラーメン



## 【発売日・発売地区】

2012年2月13日(月) 全国CVS限定

## 【 こだわり素材に関して 】

### ● 荒削り煮干しとは？

その名の通り、粒が粗い煮干し粉です。加えて、頭やわた等の苦味、えぐみを感じる部分を除去した上で粉碎しているため、煮干しの肉の旨みが強く感じられます。スープを飲む際に荒削りゆえの存在感を感じられます。

### ● 蒸気抽出ラードとは？

豚脂肪を蒸気を当てて油脂抽出したラードになります。エースコック独自の製法(蒸気抽出)をしたラード(豚脂)を使用する事で、自然な風味が活かた、より濃厚でまろやかな豚骨スープに仕上げました。

## 【 商品 特 長 】

商 品 名	<b>三つ星スーパーカップ1.5倍 濃厚魚介とんこつラーメン</b>
め ん	うまミスト仕上げのしっかりとした弾力を持つ新ガッシリ3Dめんです。 (#16 丸、湯戻し時間:3分)
ス ー プ	数種のポークエキスをベースに香辛野菜や、別添の蒸気抽出ラードと荒削り煮干しを加える事で濃厚で風味のよい豚骨スープに仕上げました。
か や く	程よく味付した焼豚に食感のよいメンマ、ねぎを加えました。
パッケージ	インパクトを訴求した商品名に濃厚感を感じるシズルを入れる事で特長を表現したデザインです。今回からアルミ蒸着 PET を使用し、店頭でキラキラと輝くパッケージがユーザーの目を引きまします。

【商品概要】

商品名	<b>三つ星スーパーカップ1.5倍 濃厚魚介とんこつラーメン</b>
内容量	123g(めん 90g)
かやく	焼豚、メンマ、ねぎ
スープ	粉末スープ、液体スープ、ふりかけ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23684 7
ITFコード	1 49 01071 23684 4
希望小売価格	200円(税抜価格)
個装サイズ	140φ×105mm
段ボールサイズ	434×292×218mm
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：松永・宮田・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/>