



エースコック

2012年12月12日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した“みつけた”シリーズ  
コクのある赤味噌をたっぷり使用した新潟で人気の濃口味噌スープが登場  
新潟でみつけた 濃口味噌ラーメン 新発売

2013年1月21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、「新潟でみつけた 濃口味噌ラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

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”、現地で愛され続けている味わいをカップめんでは再現したシリーズです。今回は即席めんの最盛期に合わせて、新潟県の西蒲区を中心に現地の人々に愛され続けている味わいの「濃口味噌ラーメン」を開発いたしました。しっかりとした味噌ベースに、乳化したポークの旨みを効かせた味わいにたっぷりの具材を入れ、現地でも人気の味わいを再現いたしました。

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

## 【商品名】

新潟でみつけた 濃口味噌ラーメン



## 【発売日・発売地区】

2013年1月21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   | 新潟でみつけた <small>こいくち</small> 濃口味噌ラーメン  |
| めん    | 適度な弾力と、滑らかさを併せ持つ角刃のノンフライめんです。(めん 65g・#16角・湯戻し時間 5分)   |
| スープ   | コクのある赤味噌をたっぷり使用したベースに、乳化したポークの旨みを加えた <small>こいくち</small> 濃口の味噌スープです。新潟県西蒲区を中心に昔から人々に愛され続ける味わいを再現しました。 |
| かやく   | たっぷりのキャベツにもやし、キクラゲ、肉そぼろ、ねぎを入れ、現地の味わいを再現しました。  |
| パッケージ | おいしさのポイントである「スープ」のおいしさをクローズアップし、店頭訴求を高めたデザインです。   |

【商品概要】

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 商品名     | 新潟でみつけた <small>こいくち</small> 濃口味噌ラーメン |
| 内容量     | 125g (めん 65g)                        |
| かやく     | キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、キクラゲ、もやし、ねぎ           |
| 荷姿      | 12食×1                                |
| JANコード  | 49 01071 23486 7                     |
| ITFコード  | 1 49 01071 23486 4                   |
| 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    | 151g                                 |
| ケース重量   | 2.2kg                                |

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 株式会社イニシャル  
担当：宮田・金子・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6065

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/>