



エスコック

2013 年 6 月 19 日

ACECOOK NEWS RELEASE

カプサイシンの 1/1000 の辛さで同様の燃焼力をもつ「カプシエイト」を配合
カラダに優しい新しい燃焼系カップめん

タテ型 燃焼流

チゲラーメン/シーフード味ラーメン 新発売

2013 年 7 月 15 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、暑い季節に嬉しい爽快感を得られる“燃焼”という価値を備えた「タテ型 燃焼流 チゲラーメン/シーフード味ラーメン」を新発売させていただき運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

当商品は、味の素株式会社が開発した燃焼成分「カプシエイト」を配合した、新しい“燃焼”のカタチを提案するカップめんです。「カプシエイト」とは、新種の辛くない唐辛子(CH-19 甘)に含まれる成分で、通常の唐辛子の辛味成分カプサイシンと同様の燃焼力が期待されますが、その辛さは 1/1,000 です。辛くないのでカラダに優しく、味への影響もほとんどありません。

「カプシエイト」を配合する事で、旨辛な味わいをそのままにもっと燃焼できるチゲタイプと、辛いものが苦手な人でも美味しく食べて燃焼できるシーフード味タイプで、夏らしい味わいと内側から燃やす爽快感をご提供します。

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 】

タテ型 燃焼流 チゲラーメン/シーフード味ラーメン



【 発売日・発売地区 】

2013 年 7 月 15 日 (月) 全 国

【 商 品 特 長 】

商 品 名	タテ型 燃焼流 チゲラーメン	タテ型 燃焼流 シーフード味ラーメン
め ん	適度な味付けをしたコシのある丸刃のめんです。 (#20 丸、湯戻し時間:3 分)	適度な味付けをしたコシのある丸刃のめんです。 (#20 丸、湯戻し時間:3 分)
ス ー プ	醤油ベースの牛と魚介の旨みを効かせたチゲスープに、燃焼成分「カプシエイト」配合の調味油を加えることで、旨辛な味わいそのままに燃焼力を高めました。	魚介の旨みがたっぷり入った濃厚な白湯スープに、燃焼成分「カプシエイト」配合の調味油を加えることで、辛いものが苦手な人でも美味しく食べて燃焼できます。
か や く	食感の良いキャベツと、玉ねぎ、人参、唐辛子、ニラを入れて彩り良く仕上げました。	食感の良いキャベツと、いか、卵、ねぎ、かに風かまぼこを入れて彩り良く仕上げました。
パッケージ	特徴である「燃焼」や「カプシエイト」のロゴマークを正面に配置し、メリハリの利いた色をベースカラーに用いることで店頭訴求効果を高めました。	

【 商 品 概 要 】

商 品 名	タテ型 燃焼流 チゲラーメン	タテ型 燃焼流 シーフード味ラーメン
内 容 量	67g(めん 55g)	69g(めん 55g)
か や く	キャベツ、玉ねぎ、人参、 唐辛子、ニラ	キャベツ、いか、卵、ねぎ、 かに風かまぼこ
荷 姿	12 食×1	
JANコード	49 01071 22648 0	49 01071 22649 7
ITFコード	1 49 01071 22648 7	1 49 01071 22649 4
希望小売価格	170 円(税抜価格)	
個装サイズ	100 φ ×110mm	
段ボールサイズ	404×309×119mm	
個 装 重 量	100g	102g
ケース重量	1.4kg	1.5kg

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・永野・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/>