



エスコック

2013年8月21日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した人気シリーズに北海道の味が新登場  
現地の最旬トレンドである「魚介」と「背脂」に注目した濃厚しょうゆスープ  
**ご当地最前線 旭川しょうゆラーメン 新発売**

2013年9月16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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより「ご当地最前線 旭川しょうゆラーメン」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

当シリーズは、根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマとした、現地の“最前線”の味わいを再現したカップめんです。今回は、長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る“旭川しょうゆラーメン”を開発いたしました。

現在旭川では、魚介のキレ味と背脂のコクを特徴とした味を提供する、ニューウェーブ系のラーメン店が人気を博しています。そこで、現地の最旬トレンドである、「魚介」「背脂」に着目し、ベースとなる濃厚な豚骨スープと煮干しや鰹、あご等の“魚介だし”を合わせたWスープに、“背脂”を加えた、本場のしょうゆラーメン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、何卒よろしくお願い申し上げます。

## 【商品名】

ご当地最前線 旭川しょうゆラーメン



## 【発売日・発売地区】

2013年 9月 16日 (月) 全国

エスコック株式会社  
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	<b>ご当地最前線 旭川しょうゆラーメン</b>
めん	滑らかで適度な弾力を持つ中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	濃厚な豚骨スープをベースに、煮干しや鰹、あご等の魚介だしを合わせたWスープに背脂を加えたしょうゆスープです。
かやく	焼豚、ねぎ、メンマで仕上げました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらい、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	<b>ご当地最前線 旭川しょうゆラーメン</b>
内容量	96g(めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
スープ	液体スープ、顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22656 5
ITFコード	1 49 01071 22656 2
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	132g
ケース重量	1.9kg

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 広告宣伝グループ  
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/>