



エースコック

2013年11月13日

# ACECOOK NEWS RELEASE

現地の“最前線”の味わいを再現した人気シリーズ  
魚介とポークの旨みをベースに生姜・ニンニク・山椒を加えた濃厚でスパイシーな味わい

## ご当地最前線 仙台辛みそラーメン 新発売

2013年12月9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 仙台辛みそラーメン」を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シリーズです。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“仙台辛みそラーメン”を開発いたしました。

仙台では、豚骨の濃厚感と生姜、ニンニク、山椒等のスパイス感を特徴とした辛味噌ラーメンを提供する、ニューウェーブ系のラーメン店が人気を博しています。現地の最旬トレンド、「濃厚」、「スパイシー」をポイントにした新商品を開発いたしました。

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 仙台辛みそラーメン



### 【発売日・発売地区】

2013年12月9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>ご当地最前線 仙台辛みそラーメン</b>
めん	滑らかで適度な弾力を持つ太めんです。 (#16角、湯戻し時間:5分)
スープ	魚介とポークの旨みをベースに、生姜、ニンニク、山椒を加えた濃厚感とスパイス感が特徴の辛みそスープです。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、メンマ、もやし、ねぎで仕上げました。
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」をあしらひ、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 仙台辛みそラーメン</b>
内容量	95g(めん 70g)
かやく	鶏・豚味付け肉そぼろ、ねぎ、メンマ、もやし
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22665 7
ITFコード	1 49 01071 22665 4
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/>