



エースコック

2013年12月18日

ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した“みつけた”シリーズ
真っ黒な見た目が特長のコクと旨みの強い醤油を使用した深みのある味わい
京都でみつけた 黒醤油中華そば 新発売

2014年1月27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、「京都でみつけた 黒醤油中華そば」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、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 で再現したシリーズです。

今回は、京都の人々に愛され続けている「中華そば」を発売いたします。

京都ラーメンといえば、一般的に鶏を徹底的に煮込んだドロドロの濃厚白湯スープをイメージされますが、今回はコクと旨みの強い醤油を使用した、真っ黒な見た目が特長の中華そばです。鶏・豚エキスやチャーシューだれの旨みを加えた、濃厚で深みのある現地で長く愛され続けている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、何卒よろしくお願い申し上げます。

【商品名】

京都でみつけた 黒醤油中華そば



【発売日・発売地区】

2014年1月27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	京都でみつけた 黒醤油中華そば
めん	適度な弾力と、滑らかさを併せ持つ丸刃のノンフライめんです。 (めん 65g・#16丸・湯戻し時間 5分)
スープ	コクと旨みの強い醤油ベースに、鶏・豚エキスやチャーシューだれの旨みを加えた、濃厚で深みのある、真っ黒な見た目が特長の醤油スープです。
かやく	程よく味付けした焼豚、メンマ、彩りの良いねぎ、食感の良いもやしを加えて仕上げました。
パッケージ	シズル写真とメニュー名を大きく配し、おいしさのポイントを訴求しました。

【商品概要】

商品名	京都でみつけた 黒醤油中華そば
内容量	104g (めん 65g)
かやく	焼豚、メンマ、ねぎ、もやし
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 21109 7
ITFコード	1 49 01071 21109 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	127g
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/>