



エースコック

2014年1月22日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用した人気の「極どろ」シリーズ
濃厚な豚の旨みと厚みあるみそ豚骨の“どろ系”スープが食欲をそそる一杯

極どろ 特濃みそ豚骨ラーメン 新発売

2014年2月17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「極どろ」シリーズより「極どろ 特濃みそ豚骨ラーメン」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。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」をコンセプトにしたメニューが多数展開されています。ラーメン業界では濃厚のさらに上を行く超濃厚な「どろ系」スープがトレンドのひとつとなっています。弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープ特化型商品を展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。

更に今回は数種類の豚骨を使用し、濃厚な豚の旨みと厚みあるみそ豚骨スープに仕上げました。

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】

極どろ 特濃みそ豚骨ラーメン



【発売日・発売地区】

2014年 2月 17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	極どろ 特濃みそ豚骨ラーメン
めん	粘りと弾力のある食べ応えのある太めんです。(＃16角、湯戻し時間:5分)
スープ	数種類の豚骨を使用することで、濃厚な豚の旨みと厚みあるみそ豚骨スープに仕上げました。高粘度コラーゲン調味油を加えることで、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、メンマに食感の良いもやし、彩りの良いねぎ、唐辛子で仕上げました。
パッケージ	パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	極どろ 特濃みそ豚骨ラーメン
内容量	102g(めん 80g)
かやく	鶏・豚味付鶏肉そぼろ、メンマ、ねぎ、もやし、唐辛子
スープ	調味油・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22672 5
ITFコード	1 49 01071 22672 2
希望小売価格	190円(税抜き価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	139g
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・安藤・宮島
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/>