



エスコック

2014年11月5日

# ACECOOK NEWS RELEASE

後入れの液体スープで最後まで飲み干したくなる本格スープを演出  
これからの季節にぴったりな格別の味わい

**タテ型 飲み干す一杯 豚汁うどん／鶏南蛮そば 新発売**

2014年11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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、飲み干す一杯シリーズより「タテ型 飲み干す一杯 豚汁うどん／鶏南蛮そば」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。

当シリーズは後入れの液体スープを加えることによって、従来のタテ型では味わえなかった本格的なスープが楽しめる商品です。

今回は、冬場に需要が高まる和風メニューで、後入れスープならではの深みのあるだし感の一杯に仕上げました。豚汁うどんは豚肉の旨みをギュッと凝縮したコク深いつゆが、鶏南蛮そばは鰹の旨みと鶏油のコクを濃縮した奥深いつゆが思わず最後の一滴まで飲み干したくなる、これからの寒い季節にぴったりな格別の味わいです。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

- ◆商品名： タテ型 飲み干す一杯 豚汁うどん／鶏南蛮そば
- ◆希望小売価格： 170円(税抜価格)
- ◆内容量： 70g(めん 55g)/70g(めん 55g)



## 【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 豚汁うどん	タテ型 飲み干す一杯 鶏南蛮そば
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持つうどんです。 (湯戻し時間:3分)	風味豊かで歯切れの良いそばです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	ポークや野菜の旨みを利かせたコクのある味わいに、別添液体スープで味噌の深みとポークのコクを加える事で、飲み干したくなるつゆに仕上げました。	昆布や鰹のだしをしっかり利かせた味わいに、別添液体スープで鰹の旨みと鶏油のコクを加える事で、飲み干したくなるつゆに仕上げました。
かやく	程良く味付けした豚肉に、油揚げ、ねぎ、人参を入れました。	程良く味付けした鶏肉、かまぼこ、ねぎを入れました。
パッケージ	「うまさ実感スープ」のキャッチコピーと後入れ液体スープのキャッチコピーでスープの美味しさを訴求しました。	