

NEWS RELEASE

粉チーズたっぷりの白いまろやかカレー&スパイスが決め手の赤い刺激的なカレー
見た目も味も食欲を刺激すること間違い無しのカレーラーメンが登場！

C o C o 壱番屋監修

ホワイトカレーラーメン/レッドカレーラーメン 新発売

2018年4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。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「C o C o 壱番屋監修 ホワイトカレーラーメン/レッドカレーラーメン」の2品を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。

<本商品のポイント>

- ① 「C o C o 壱番屋監修」シリーズより、カレーのおいしさである「まろやかさ」と「辛さ」に特化した新商品が登場！
- ② 粉チーズのコクが利いた白くクリーミーなホワイトカレー、とび辛スパイスの刺激が利いた赤くて辛いレッドカレーで、見た目からおいしさ溢れる一杯！

【商品情報】

当商品は、カレー専門店チェーンの「ココイチ」ことカレーハウスC o C o 壱番屋とコラボレーションしたカップめんです。カレーのおいしさである「まろやかさ」と「辛さ」に特化したカレースープで、ココイチらしさ溢れる商品を開発しました。

粉チーズのコクが利いた白くてまろやかなホワイトカレースープと、とび辛スパイスの刺激が利いた赤くて辛いレッドカレースープ。それぞれ、ココイチならではのポークの旨みがしっかり楽しめるカップめんに仕上げました。コラボ商品ならではの、インパクト抜群のおいしさを味わえる一杯となっています。

■商品名：

C o C o 壱番屋監修 ホワイトカレーラーメン/レッドカレーラーメン

■発売日： 2018年4月16日（月）

■発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格： 200円（税抜）



【商品特長】

商品名	Coco壱番屋監修 ホワイトカレーラーメン	Coco壱番屋監修 レッドカレーラーメン
めん	しっかりとした弾力と滑らかさを併せ持つ角刃の太めんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間:5分)	しっかりとした弾力と滑らかさを併せ持つ角刃の太めんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間:5分)
スープ	ポークをベースにオニオンやガーリック等の香味野菜の旨みを利かせたカレースープです。別添のふりかけを加えることで、チーズの風味が広がり、まろやかなホワイトカレースープに仕上げられています。	ポークの旨みと風味をしっかりと利かせたカレースープに、じゃがいもやオニオンの風味をバランスよく加えました。別添のとび辛スパイスの爽やかな辛みがアクセントとなり、一層食欲をそそります。
かやく	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、色調の良いコーン、ねぎ、人参を加えて仕上げました。	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、風味の良い玉ねぎ、色調の良いねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	ココイチらしさを残しつつ基調色を「白」と「赤」にすることで目新しさやメニュー性を訴求したデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	Coco壱番屋監修 ホワイトカレーラーメン	Coco壱番屋監修 レッドカレーラーメン
内容量	110g (めん 90g)	110g (めん 90g)
かやく	キャベツ、コーン、ねぎ、人参	キャベツ、玉ねぎ、ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23154 5	49 01071 23153 8
ITFコード	1 49 01071 23154 2	1 49 01071 23153 5
ケース JANコード	—	—
希望小売価格	200円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	434×292×218mm	
個装重量	134g	134g
ケース重量	2 kg	2 kg