

NEWS RELEASE

ご当地ラーメンが手軽に自宅で味わえる！
飲み干す一杯から函館・荻窪・和歌山の味わいが新登場

タテ型 飲み干す一杯

函館 塩ラーメン／東京荻窪 煮干中華そば／和歌山 こってり中華そば

2021年1月11日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2021年1月11日より、「タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン／東京荻窪 煮干中華そば／和歌山 こってり中華そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 「飲み干す一杯」シリーズから新メニューが登場！
- ② 麵処の北海道・函館からは「塩ラーメン」、グルメ・情報発信地の東京荻窪は「煮干し中華そば」、ラーメンブームの火付け役で知られる和歌山は「こってり中華そば」が登場！

■商 品 名：

タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン／東京荻窪 煮干中華そば

タテ型 飲み干す一杯 和歌山 こってり中華そば

■発 売 日：2021年1月11日（月）

■発 売 地 区：全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格：193円（税抜）

日本縦断ご当地ラーメン巡りをテーマに、全国的に知名度がある北・東・西エリアのご当地ラーメンを開発しました。麵処の北海道は「函館 塩ラーメン」、グルメ・情報発信地の東京は「東京荻窪 煮干中華そば」、ラーメンブームの火付け役として知られる和歌山は「和歌山こってり中華そば」です。

【商品特長】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯		
	函館 塩ラーメン	東京荻窪 煮干中華そば	和歌山 こってり中華そば
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良い丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンベースにホタテ等の魚介の旨みを利かせ、後入れ鶏油を加えることで後引くコクのある塩スープに仕上げています。	チキンベースに煮干しを利かせ、後入れ液体スープを加えることで醤油のキレやネギ油・煮干オイルの風味が立つ醤油スープに仕上げています。	豚骨しょうゆベースに、後入れ液体スープを加えることで豚脂の旨味と醤油のキレが立ち、本場の臨場感を味わえる一杯に仕上げています。
か や く	ふんわりと食感の良い麩、色調の良いねぎ、程良く味付けしたメンマを加えて仕上げました。	程良く味付けしたメンマ、色調の良いなると、ねぎを加えて仕上げました。	食感の良い大豆そばろと色調の良いねぎ、かまぼこを加えて仕上げました。
パッケージ	メニューに合わせたキーカラーを使い、定番品との識別性を意識した分かりやすいデザイン。		

【商品概要】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯		
	函館 塩ラーメン	東京荻窪 煮干中華そば	和歌山 こってり中華そば
内 容 量	65g (めん 55g)	66g (めん 55g)	67g (めん 55g)
か や く	麩、ねぎ、メンマ	メンマ、なると、ねぎ	大豆加工品、ねぎ、かまぼこ
荷 姿	12食×1		
JAN コード	49 01071 24708 9	49 01071 24707 2	49 01071 24709 6
ITF コード	1 49 01071 24708 6	1 49 01071 24707 9	1 49 01071 24709 3
ケース JAN コード	—	—	—
希望小売価格	193円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×110mm		
段ボールサイズ	404×311×114mm		
個 装 重 量	93g	92g	94g
ケ ー ス 重 量	1.3 kg	1.3 kg	1.3 kg