

NEWS RELEASE

「カレーハウスCoCo壱番屋」監修！人気トッピング「チーズ」を加えたカレーラーメンと、ココイチオリジナルの芳醇ソースでアレンジしたカレー焼そばが登場！

CoCo壱番屋監修
チーズカレー味ラーメン／カレー焼そば 芳醇ソース使用

2021年6月21日 新発売

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2021年6月21日より、「CoCo壱番屋監修 チーズカレー味ラーメン／カレー焼そば 芳醇ソース使用」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 「ココイチ」こと「カレーハウスCoCo壱番屋」とのカップめんコラボ企画は開始から10年以上！
- ② ココイチで人気のトッピングであるチーズを使用したカレーラーメンと、店舗で使用されており根強いファンも多いココイチオリジナルの芳醇ソースを使用したカレー焼そばが登場！

■商品名：

CoCo壱番屋監修 チーズカレー味ラーメン／カレー焼そば 芳醇ソース使用

■発売日：2021年6月21日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：210円（税抜）

店舗でも常に人気上位のトッピングであるチーズを使用したカレーラーメンと、店舗で使用されており根強いファンも多いココイチオリジナルの芳醇ソースを使用したカレー焼そばを開発しました。人気の味わいと知る人ぞ知る味わいをカップめんでは楽しめる、ココイチファンならずとも手に取りたく一杯に仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	C o C o 壱番屋監修 チーズカレー味ラーメン	C o C o 壱番屋監修 カレー焼そば 芳醇ソース使用
め ん	しっかりした弾力と滑らかさを持つめんです。口の中で存在感を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:3分)	適度な弾力と滑らかさのあるめんです。程良く味付けを施し最後まで飽きのこないめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークベースにオニオンやガーリックといった香味野菜を利かせた本格カレースープです。別添のふりかけを加えることでチーズのまろやかさが加わる臨場感のある味わいです。	ポークベースにカレーの味と香りをしっかり利かせ、ココイチオリジナルの芳醇ソースを使用した焼そばソースです。別添のスパイスを加えることで、スパイスの刺激と風味が広がる飽きのこない味わいです。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いコーン、人参、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いねぎ、人参、唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	黄色をキーカラーとしてココイチ監修を訴求しながら、大きなメニュー名とシズルでおいしさをアピールするデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	C o C o 壱番屋監修 チーズカレー味ラーメン	C o C o 壱番屋監修 カレー焼そば 芳醇ソース使用
内 容 量	96g (めん 78g)	117g (めん 90g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、コーン、人参、ねぎ、唐辛子	大豆加工品、ねぎ、人参、唐辛子
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 23552 9	49 01071 20789 2
ITF コード	1 49 01071 23552 6	1 49 01071 20789 9
ケース JAN コード	—	—
希望小売価格	210 円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	175×175×63.5mm
段ボールサイズ	432×290×217mm	534×364×132mm
個 装 重 量	119g	146g
ケース重量	1.8 kg	2.1 kg