



エースコック

平成 21 年 4 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

巷で人気の「動物系・魚介系の W スープ」をカップめんではリアルに再現！！

別添の魚粉ふりかけが、さらに美味しいとどめの「一撃」！！

^{ぶし}節の一撃 魚介豚骨しょうゆラーメン 新発売

平成 21 年 5 月 18 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、「^{ぶし}節の一撃 魚介豚骨しょうゆラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

近年のラーメン店において、動物系と魚介系のスープを使用した W スープベースのラーメンは首都圏を中心に拡大。昨年度、新たにオープンしたラーメン店でも、W スープベースのラーメンを販売する店が目立っています。

カップめん業界においても、各社共に W スープベースのカップめんが発売されております。本商品は他社との差別化を明確にする為、インパクトのあるネーミング「^{ぶし}節の一撃」と連動し、「別添の魚粉ふりかけを最後に振りかける」というインパクトを特長としたカップめんに仕上げました。

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

【 商品名 】

^{ぶし}節の一撃 魚介豚骨しょうゆラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 21 年 5 月 18 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	^{ぶし} 節の一撃 魚介豚骨しょうゆラーメン
めん	しっかりとしたコシと食べ応えがあるためのノンフライめん。 (めん 65g・#14丸・湯戻し時間5分)
スープ	厳選した数種のポークエキスをベースに鰹や鯖等の魚介系だしをバランスよく効かせた魚介系豚骨しょうゆスープです。ガツンと濃厚ながらもスッキリした後味が特徴です。
かやく	程よく味付けした焼豚、ねぎ、メンマ、なると、かつお節粉末を入れました。
パッケージ	中央に大きく目立つように配した商品名で存在感を、シズル写真ではおいしさを、また魚粉を振りかける様子を配し、商品内容が一目で想起できるデザインにしました。

【商品概要】

商品名	^{ぶし} 節の一撃 魚介豚骨しょうゆラーメン
内容量	100g (めん 65g)
かやく	かつお節粉末、焼豚、ねぎ、メンマ、なると
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23433 1
ITFコード	1 49 01071 23433 8
希望小売価格	230円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	126g
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 広告宣伝チーム
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 株式会社プラチナム
担当：櫻井・牧野
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

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/>