



エースコック

平成 21 年 3 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

エースコック開発陣が知られざる燕三条系ラーメンをリアルに再現！
モチモチした幅広めんや薬味に玉ねぎを使用した、特徴際立つ一杯！！

新潟でみつけた 煮干背脂系醤油ラーメン 新発売

平成 21 年 4 月 27 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、「新潟でみつけた 煮干背脂系醤油ラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

「みつけた」シリーズは、エースコックの企画・開発スタッフがラーメンご当地といわれる土地を歩いてみつけた、現地で愛され続けている味をカップめんて再現したシリーズです。今回は、知られざるラーメンの街である「新潟」をクローズアップいたしました。めんは幅広のモチモチした食感のものを使用し、スープでは煮干等のだしを効かせた醤油ベースにたっぷりの背脂を入れた燕三条系のラーメンを再現しております。

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

【商品名】

新潟でみつけた 煮干背脂系醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

平成 21 年 4 月 27 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	新潟でみつけた 煮干背脂系醤油ラーメン
めん	醤油を練りこみ、幅広で食べ応えのあるモチモチした食感のノンフライめん 新潟ラーメンの雰囲気を再現しました。 (めん 65g・#10角・湯戻し時間 5分)
スープ	ポークと魚介エキスをベースにしたコクと旨みのある和風醤油スープです。かつおや煮干のエキスをふんだんに使用し、別添の背脂を加える事でより一層の食欲をそそる仕様としました。
かやく	程よく味付けした焼豚、メンマ、ねぎに玉ねぎを入れることで新潟ラーメンの雰囲気を演出しました。
パッケージ	コンセプトの核である「みつけた」の表記をアクセントとして配し、シズル写真ではおいしさと濃厚感を訴求したデザインです。

【商品概要】

商品名	新潟でみつけた 煮干背脂系醤油ラーメン
内容量	121g (めん 65g)
かやく	焼豚、玉ねぎ、メンマ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23431 7
ITFコード	1 49 01071 23431 4
希望小売価格	220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	148g
ケース重量	2.2kg

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/>