



エースコック

2012年4月4日

ACECOOK NEWS RELEASE

濃厚なスープとコシの強い太めんが特長の最新横浜ご当地ラーメン新登場！

ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン 新発売

2012年4月30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)ではタテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマに、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る横浜のとんこつ醤油ラーメンを開発いたしました。醤油と鶏油の効いた濃厚スープに噛み応えのある太めんが特長の横浜とんこつラーメンを、今回はポークオイルとポークエキスを加え“より濃厚なスープ”と、“コシの強い太めん”に進化した最新の横浜ラーメンの味わいで再現いたしました。

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

【商品名】

ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年4月30日(月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン
めん	適度な粘りとコシのある太めんです。(＃16角、湯戻し時間:5分)
スープ	醤油と鶏油の効いた横浜ラーメンらしい豚骨醤油スープに、ポークオイルやポークエキスを加えることで、まるやかで濃厚な味わいに仕上げました。
かやく	焼豚に彩りの良いねぎとほうれん草を加え、横浜ラーメンらしさを演出しました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。またベースカラーに明るい青色を使い、店頭効果の高いパッケージに仕上げました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン
内容量	95g(めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、ほうれん草
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22794 4
ITFコード	1 49 01071 22794 1
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	132g
ケース重量	1.8kg

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：宮田・金子・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/>