



エースコック

2012年9月5日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の高粘度コラーゲン調味油を使用した
ラーメン業界のトレンド“超濃厚”どろ系スープ

極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン 新発売

2012年10月1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「極どろ」シリーズを発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」をコンセプトとしたメニューが多数展開されています。さらに、ラーメン業界のトレンドは、濃厚のさらに上を行く“超濃厚”な「どろ系」スープとなっていることから、弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープ特化型商品を展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えてまいります。

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

【商品名】

極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年 10月 1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	極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン
め ん	粘りと弾力のある食べ応えのある太めん。(#16 角、湯戻し時間:5 分)
ス ー プ	豚骨醤油ベースにかつおやイリコの魚介風味を加えることで、厚みのある味わいに仕上げました。ポークコラーゲンにより、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
か や く	程よく味付けした焼豚、メンマに色合いの良いねぎを加えました。
パッケージ	パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン
内 容 量	103g(めん 80g)
か や く	焼豚、メンマ、ねぎ
ス ー プ	調味油・顆粒スープ
荷 姿	12 食×1
JANコード	49 01071 22625 1
ITFコード	1 49 01071 22625 8
希望小売価格	190 円(税抜価格)
個装サイズ	111 φ ×118mm
段ボールサイズ	445 ×342 ×123mm
個 装 重 量	140g
ケース重量	2.0kg

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/>