



エスコック

2013年2月13日

ACECOOK NEWS RELEASE

からだにやさしい“減塩”和風カップめんが登場
だしの旨みを活かすことで本来のおいしさをそのままに塩分を25%カット

だしの旨みで減塩

鶏炊きうどん／小海老天そば 新発売

2013年3月11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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、「だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば」の2品を新発売いたしますので、ご案内申し上げます。

近年、高齢化社会の進展を背景として、壮年層・シニア層・女性層をターゲットにしたからだにやさしい商品が増えております。その一つとして減塩が挙げられますが、これまでの減塩商品は「味が薄く物足りない」「おいしくない」という声が少なからずありました。

当商品は、『だしの旨みで“おいしく”減塩!』をテーマに、だしの旨みを活かすことで本来のおいしさはそのままに、塩分を25%カットできる和風カップめんです。ところがほっとするだしの味わいとからだにやさしい減塩で、最後まで安心して味わっていただけます。

シニア層や女性層の購入頻度が高く、副食としての需要が高い“ミニサイズ”の 카테고리において、食事のお供としてぴったりの適量サイズの和風メニューに仕上げました。ニーズに対応した当商品で、需要の拡大と新ポジションの開拓を目指してまいります。

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】

だしの旨みで減塩
鶏炊きうどん／小海老天そば



【発売日・発売地区】

2013年3月11日(月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。 (#12角、湯戻し時間:3分)	そばの風味豊かな歯切れの良いめん です。 (#20角、湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかり効かせ、柚子胡椒が 香る塩分控えめでもおいしく味わえる まろやかなつゆです。	鰹、煮干、昆布などの和風だしをしま り効かせ、具材の小海老天の風味が香 る塩分控えめでもおいしく味わえるつ ゆです。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろに、シャ キシャキと食感の良いキャベツ、彩り の良いねぎ、唐辛子を加えました。	香ばしく揚げた小海老天に、彩りの良 いかまぼこ、ねぎを加えました。
パッケージ	和紙をあしらった背景に、手書きの文字とイラストで優しく温かみのある 雰囲気 연출しました。また、小窓の調理写真でおいしさを表現しました。	

【商品概要】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば
内容量	40g(めん 30g)	38g(めん 30g)
かやく	キャベツ、味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、唐辛子	えび天、かまぼこ、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 27765 9	49 01071 27764 2
ITFコード	1 49 01071 27765 6	1 49 01071 27764 9
ケース JAN コード	49 01071 29198 3	49 01071 29197 6
希望小売価格	105 円(税抜価格)	
個装サイズ	100φ×85mm	
段ボールサイズ	410×314×92mm	
個装重量	60g	58g
ケース重量	0.9kg	0.9kg

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 株式会社イニシャル
担当：宮田・金子・牧野
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6065

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/>