



エースコック

2013年7月17日

ACECOOK NEWS RELEASE

野菜や果実の旨味を含んだ濃厚ソースが食欲をそそる
人気の“汁なし系”に仕上げた夏にぴったりのスパイシーな一杯

スパイス香る 汁なし^{カリールめん}咖哩麵 新発売

2013年8月12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、夏場の食欲を喚起する「スパイス香る 汁なし^{カリールめん}咖哩麵」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

本商品は、“気温の高くなるシーズンに食欲をそそる一杯”をテーマに開発いたしました。

夏場に嗜好の高まる“辛さ”や“スパイス”を使用する料理の代表格“カレー”を題材に、「汁なし担担麵」や「まぜそば」といった代表商品の普及で、定番化の兆しを見せる“汁なし系”に仕上げた、気温の高い夏場にこそぴったりな一杯です。多数のスパイスが織り成す本格的な香りと適度な辛味が感じられる、暑い季節でもしっかり食べて、汗をかきながら後口の爽快感も感じることのできる香り高いスパイシーな一品に仕上げました。

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】

スパイス香る 汁なし^{カリールめん}咖哩麵



【発売日・発売地区】

2013年 8月 12日 (月) 全国

【商品特長】

商品名	スパイス香る 汁なし^{カリーめん}咖哩麺
めん	適度な弾力とコシを併せ持ったノンフライめんです。 食べ応えを感じられるよう、ボリュームたっぷりに仕上げました。 (めん 90g・#16丸・湯戻し時間 5分)
スープ	野菜や果実の旨みを含んだ濃厚なソースに、クミンなどの香辛料をしっかり効かせた飽きの来ない味わいのスープです。濃厚なスープはオイルを多めに配合することで、風味豊かでクセになる味わいに仕上げています。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、風味の良い玉ねぎ、色調の良いほうれん草を加えて仕上げました。
パッケージ	漢字のロゴとバックのモチーフで異国情緒と本格感を演出し、持ち上げのシズル写真を大きく配することで食欲をそそるデザインに仕上げました。 カップ全体を包むフルシュリンクで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	スパイス香る 汁なし^{カリーめん}咖哩麺
内容量	127g (めん 90g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、玉ねぎ、ほうれん草
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23495 9
ITFコード	1 49 01071 23495 6
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	154g
ケース重量	2.3kg

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・永野・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/>