



エスコック

2014年7月2日

ACECOOK NEWS RELEASE

「おいしさ！健康！」をテーマに長年愛されるロングセラーブランド“わかめラーメン”
暑い季節でも食べたい“ピリ辛みそ”が仲間入りして登場

わかめラーメン

ごま・しょうゆ リニューアル／ピリ辛みそ 新発売

2014年7月14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、「おいしさ！健康！」をテーマに1983年に誕生したロングセラーブランド「わかめラーメン」から「わかめラーメン ごま・しょうゆ」をリニューアル、「わかめラーメン ピリ辛みそ」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。

わかめラーメンは、海の野菜で食物繊維やカルシウムを豊富に含む「わかめ」をふんだんに用いた商品で、あっさりとした味わいやヘルシー感で支持され、長きに渡り多くの方々に愛され続けております。

今回は、昔ながらのトーンは残しながらも、よりヘルシーさを感じさせるデザインへのパッケージの改良と、暑い季節でも食欲を刺激するような“ピリ辛みそ”が新たに仲間入ります。

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

◆商品名：

わかめラーメン ごま・しょうゆ／ピリ辛みそ

◆希望小売価格： 170円(税抜価格)

◆内容量： 93g(めん 64g)/81g(めん 64g)



【商品特長】

商品名	わかめラーメン ごま・しょうゆ	わかめラーメン ピリ辛みそ
めん	適度な弾力を持つ、滑らかなめんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力を持つ、滑らかなめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	有機丸大豆醤油を使用し、いりこや鰹等の魚介の旨みを加え、別添のスパイスでアクセントをつけた、すっきりとした味わいの醤油スープです。	赤味噌をベースに、ポークや魚醤の旨みを加え、唐辛子や豆板醤で程よい辛さをプラスした、コクのあるピリ辛味噌スープです。
かやく	器に広がるふんわりわかめを中心に、深煎りごま、メンマ、コーンで仕上げました。	器に広がるふんわりわかめを中心に、深煎りごま、コーン、ねぎで仕上げました。
パッケージ	昔ながらのトーンは残しながらも、よりヘルシーさを感じさせるデザイントーンに仕上げました。	