



エスコック

2014年9月3日

ACECOOK NEWS RELEASE

『だしの旨みで“おいしく”減塩！』がテーマの健康志向カップめん
 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30%カットした逸品!!
だしの旨みで減塩
鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば リニューアル
 2014年9月29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／中華そば」の3品をリニューアル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。

近年、高齢化社会の進展と健康志向の高まりを背景に、シニア層や女性向けに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30%カット^{*}したカップめんです。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カテゴリーにおいて、食事のお供としてぴったりな適量サイズと豊富なメニューでご好評を頂いております。今回は中華そばのだしの旨みをアップさせることで、よりおいしく改良いたしました。しっかりと利かせた鶏だしに、風味豊かな鰹だしを合わせることで、だしの旨みがより一層引き立つ味わいに仕上げました。

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。

※鶏炊きうどん／小海老天そば:日本食品標準成分表2010 和風スタイル即席カップめん(油揚げ麺)との比較
中華そば:日本食品標準成分表2010 中華スタイル即席カップめん(油揚げ麺)との比較

【商品名】

だしの旨みで減塩
鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば



【発売日・発売地区】

2014年 9月 29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	だしの旨みで減塩 中華そば
めん	食塩無添加で仕上げた、滑らかで喉越しの良いうどんです。 (湯戻し時間:3分)	食塩無添加で仕上げた、風味豊かな歯切れの良いそばです。 (湯戻し時間:3分)	食塩無添加で仕上げた、滑らかで歯切れの良いめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかり利かせ、柚子胡椒がほのかに香る塩分控えめでもおいしく味わえるつゆです。	鰹、煮干、昆布などの和風だしをしっかり利かせ、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。	鶏だしと鰹だしをしっかり利かせ、香辛料の風味がほのかに香る、塩分控えめでも美味しく味わえる醤油スープです。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、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、彩りの良いかまぼこ、ねぎを加えました。	シャキシャキと食感の良いもやし、彩りの良いコーン、なると、ねぎを加えました。
パッケージ	手書きの文字とイラストで優しく温かみのある雰囲気、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	だしの旨みで減塩 中華そば
内容量	40g(めん 30g)	38g(めん 30g)	37g(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	コーン、もやし、なると、 ねぎ
荷姿	12食×1	12食×1	12食×1
JANコード	49 01071 27765 9	49 01071 27764 2	49 01071 27785 7
ITFコード	1 49 01071 27765 6	1 49 01071 27764 9	1 49 01071 27785 4
ケースJANコード	49 01071 29198 3	49 01071 29197 6	49 01071 29050 4
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	410×316×92mm		
個装重量	60g	58g	56g
ケース重量	0.9kg	0.9kg	0.9kg