

# ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術のレトルト背脂で再現した濃厚豚骨スープと細カタめんが特長のご当地カップめん  
本場博多ラーメンを味わえる一杯

## 博多でみつけた 背脂とんこつラーメン 新発売

2015年2月2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、「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」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。

当シリーズは、エースコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”、現地で愛され続けている味わいをカップめん で再現したシリーズです。今回は、ラーメンご当地・博多の人々に愛され続けている「背脂とんこつラーメン」を発売させて頂きます。

博多で長く愛され、食べ続けられている、背脂の浮いた濃厚な豚骨スープを、独自技術のレトルト背脂で再現しました。さらに今回はめんを大幅に改良し、細カタで滑らかなめんを使用することで、ご当地博多ラーメンの臨場感をより感じられる一杯になっています。

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

- ◆商品名 : 博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
- ◆希望小売価格 : 240円(税抜価格)
- ◆内容量 : 99g(めん60g)



### 【商品特長】

商品名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
めん	滑らかでしっかりとしたコシを持たせた丸刃のめんです。博多豚骨ラーメンの臨場感が出る様、細めん で仕上げました。(湯戻し時間:2分)
スープ	ポークエキスをふんだんに使用したスープに、ガーリックやジンジャーを配合した、濃厚でコクのあるスープです。背脂を加えることで、風味が香りたち、本場の博多とんこつを彷彿させる、臨場感を表現しました。
かやく	程良く味付けした焼豚、風味豊かなごま、食感の良いキクラゲ、後入れのねぎを加える事で風味豊かに仕上げました。
パッケージ	シリーズ統一のブランドロゴと、改良ポイントであるめんを持ち上げを大きく見せたシズルでご当地の臨場感と美味しさ感を訴求しました。