



エースコック

平成 19 年 10 月 吉日

# ACECOOK NEWS RELEASE

人気・実力ともに関東の雄 本川越の名店『頑者』の看板メニューを再現  
店主・大橋英貴氏監修

がんじゃ  
頑者 Wスープ仕込み濃厚だれつけめん

平成 19 年 11 月 26 日 新発売

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、根強い人気を誇るご当店カップめんとして、人気・実力ともに関東の雄として知られる、埼玉は本川越にある名店『頑者』の店主・大橋英貴氏が監修したカップめんを発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

当商品は、ラーメン界の実力派として有名な『頑者』の看板メニューである「つけめん」を再現したもので、味への頑固なまでのこだわりと求道者的なストイックさが感じられる一杯です。動物系と魚介系を両立させた、インパクトの強いWスープ方式の「つけだれ」に「魚粉」を振り掛ける事で、更に強い旨みを打ち出します。そして「コシ」と「しなやかさ」を兼ね備えた自慢の特製めんを、どっぴりとくぐらせる事で絶妙な旨さを味わえる一杯です。

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】

がんじゃ  
頑者 Wスープ仕込み濃厚だれつけめん



## 【発売日・発売地区】

平成 19 年 11 月 26 日 ( 月 ) 関東甲信越限定

【商品特長】

商品名	<small>がんじゃ</small> 頑者 Wスープ仕込み濃厚だれつけめん
めん	中太の丸刃のめんで、食べ応えがあり「頑者」のつけめんを感じさせるめんです。醤油を練り込む事で、めんにしっかりと味をつけ、スープと一体感が出るように仕上げました。 (#14丸 湯戻し時間5分)
スープ	鶏ガラと豚骨をベースに、鯉の荒節や煮干といった和風だしの要素を強く効かせた「Wスープ」が特徴。つけめんには欠かせない、酸味と甘味を程よく効かせる事で、より臨場感のある味わいに仕上げました。
かやく	程よく味付けした焼豚、風味良い青ねぎ・白ねぎ、食感の良いメンマになるとと焼のりを加えて仕上げました。仕上げに、さば節粉末といわし煮干粉末を振り掛ける事で、さらに強い旨みを演出しました。
パッケージ	臨場感のあるシズル写真と、全体を落ち着いた基調で仕上げる事により、頑固なまでのこだわりを持つお店のコンセプトと共に、味づくりに対する真剣な職人としての心意気を表現したデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	<small>がんじゃ</small> 頑者 Wスープ仕込み濃厚だれつけめん
内容量	167g(めん 120g)
かやく	焼豚、いわし煮干粉末、さば節粉末、メンマ、ねぎ、なると
スープ	液体スープ、麵ほぐし油
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23407 2
ITFコード	012 49 01071 23407 5
希望小売価格	260円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×100mm
段ボールサイズ	517×351×210mm
個装重量	214g
ケース重量	3.0kg

本件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

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 (東京) 03-3982-9518  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝祭日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>