



エスコック

平成 19 年 10 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

ラーメン界の実力派 本川越の名店『頑者』のラーメンを再現
店主・大橋英貴氏監修

がんじゃ
頑者 Wスープ仕込み濃厚和風ラーメン

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』のラーメンを再現したもので、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。スープは動物系に魚介系のインパクトを封じ込めたWスープ方式で、仕上げに振り掛ける「魚粉」が絶妙なうまさを打ち出す一杯です。また、濃厚な和風スープに負けない特製めんは、「コシ」と「しなやかさ」を兼ね備えた自慢の食感です。

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スープ仕込み濃厚和風ラーメン



【発売日・発売地区】

平成 19 年 11 月 26 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	<small>がんにゃ</small> 頑者 Wスープ仕込み濃厚和風ラーメン
めん	中太の角刃のめん、食べ応えもあり「頑者」のラーメンを感じられるものとなっております。醤油・酵母エキスを練り込む事により、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。 (#16角 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」系。店主と試食を重ね、改良を繰り返し店の味に近づける事で、昨年よりさらに磨きがかかりました。
かやく	程よく味付けした焼豚、風味の良い青ねぎ・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>がんにゃ</small> 頑者 Wスープ仕込み濃厚和風ラーメン
内容量	117g(めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、なると、メンマ、焼のり、ふりかけパック
スープ	液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23406 5
ITFコード	012 49 01071 23406 8
希望小売価格	230円(税抜価格)
個装サイズ	180φ×74mm
段ボールサイズ	548×370×162mm
個装重量	145g
ケース重量	2.3kg

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/>