



エースコック

2007年8月7日

ACECOOK NEWS RELEASE

全国発売 5周年

「エースコック スープはるさめ」
全9種類リニューアル新発売！

2007年8月13日から、全国のスーパー、コンビニエンスストアで発売開始

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、2001年に「エースコック スープはるさめ」を発売開始し、今年で全国発売5周年を迎えます。OLや若い女性から人気のある「スープはるさめ」を今回さらに、主婦や男性をはじめ、家庭内での浸透を目指しリニューアル新発売いたします。



「エースコック スープはるさめ」メーカー希望小売価格/各 140 円(税抜)

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【市場背景と、「エースコック スープはるさめ」シリーズの動向】

カップスープ市場を牽引している「ヘルシーめん」カテゴリーは、2001 年以降、急成長を遂げており、2006 年には 187 億円 (acニールセン調べ) の市場を築いています。その需要をリードしているのが、「カップ入りのはるさめ」です。これは、はるさめ本来のおいしさ感と、健康的なイメージが支持され、安定した大きなカテゴリーとして確立したものと思われます。

本カテゴリーに分類される当社の「エースコック スープはるさめ」シリーズも、2007 年度上期 (1～6 月) において、前年同期比 117% の売上額と好調に推移しました。

今回、秋冬商戦を見据えて、「エースコック スープはるさめ」全 9 品のリニューアルを行い、更なる売上拡大を見込んでおります。

【リニューアルのポイント】

今回のリニューアルでは、これまで実施してきた調査資料をもとに、お客様の“食べやすさ”、“食べ応え”といったご要望に呼応すべく、風味やコクなどについて改善いたします。主な改善点は以下のとおりです。

- 「チゲ」は女性の食欲を更に喚起すべく、スープに赤みを UP。
- 「鶏だし中華」は男性の食べ応えにこたえるべく、味付け鶏肉そぼろを採用。
- 「野菜とわかめ」は中高年の方に更なる健康感を増やすため、「めかぶ」を使用。

またパッケージデザインに関しては、これまでのブランドイメージを踏襲しつつ、アレルギー表示や調理方法表示を分かりやすくするなど、お客様の視点に立った変更を行いました。

さらに今回、商品を認知する上で重要となる広告活動において、新たに CM キャラクターとして女優の加藤あいさんを起用しました。健康的で美しく、しかも親しみやすさを兼ね備えたイメージを持つ加藤あいさんを中心に家庭内浸透を図る TV-CM を、8 月 12 日(日)より全国でオンエアを開始いたします。



「スープはるさめ」CM キャラクター 加藤あいさん

今回のリニューアルと、新 CM キャラクターの起用によって、本シリーズの売上増と、さらなる市場拡大に貢献してまいります。

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/>

【 アイテム別商品特長 】

アイテム	スープ	かやく	パッケージ	内容量 /カロリー
ワンタン 	チキンベースに数種の香辛料を効かせ、あっさりした中にもコクのある醤油感のあるワンタンスープに仕上げました。食物繊維入り。	味わい豊かなワンタンに、色美しい卵とねぎを添えました。	これまでの基調を踏襲しながらも、アレルギーや調理方法を分かりやすく表示し、ブランドロゴを強調したものと変更いたします。訴求ポイントであるカロリーなどを表示して、まとまり感のあるデザインに仕上げました。	25g
		ワンタン、卵、ねぎ		114kcal
かきたま 	魚介エキスと昆布エキスの旨みが効いた、まろやかなたまごスープです。食物繊維入り。	ふんわりと食感の良い卵に、ねぎとかに風かまぼこを加え、彩り豊かに仕上げました。		22g
		卵、ねぎ、かに風かまぼこ		96kcal
担担麺タイプ 	ポークベースのスープに練りごまをたっぷり加え、味噌で仕上げた担担麺スープです。食物繊維入り。	程よく味付けした肉そぼろがたっぷり入り、ねぎ・赤唐辛子を加える事で彩り豊かに仕上げました。		32g
		鶏・豚味付肉そぼろ		145kcal
チゲ 	米みそをベースに、豆みそやコチュジャン、魚介エキスを加えたチゲ風スープです。食欲をそそる魚醤やガーリックの風味、唐辛子の辛みがクセになる一杯に仕上げました。食物繊維入り。	風味の良い白菜キムチに、滑らかな食感の豆腐を入れ、さらにねぎ・赤唐辛子で彩りよく仕上がりました。		29g
		キムチ、豆腐、ねぎ、唐辛子	96kcal	
野菜とわかめ 	鶏肉、鶏ガラを煮込んだスープをベースに、豚の旨み、香辛野菜と魚介エキスを加えて、厚みのある白湯塩スープに仕上げました。天然塩を使用することで、まろやかで深い味わいを演出しました。食物繊維入り。	チンゲン菜、白菜、コーン、ねぎに、食感の良いめかぶ、わかめを入れ、香ばしいごまを加えて、バラエティー感豊かに仕上げました。	20g	
		チンゲン菜、めかぶ、白菜、ごま、コーン、わかめ、ねぎ	87kcal	
鶏だし中華 	チキンをベースに、アサリ貝エキスを配合した旨みたっぷりのスープです。別添の、ごま油と鶏ガラオイルの風味が食欲をかき立てます。食物繊維入り。	彩りの良いチンゲン菜に、程よく味付した大きめサイズの鶏肉そぼろ、ふんわりとした卵、ねぎ、赤唐辛子を加えました。	24g	
		チンゲン菜、鶏肉そぼろ、卵、ねぎ、唐辛子	114kcal	

アイテム	スープ	かやく	パッケージ	内容量 /カロリー
 <p>黒酢^{サンラータン} 酸辣湯</p>	<p>醤油と鶏・豚エキスに香味野菜でバランスを調整したスープをベースに、コクのある黒酢をたっぷり使いマイルドな酸味と旨みを効かせた、花椒風味香る本格的な酸辣湯^{サンラータン}スープに仕上げました。食物繊維入り。</p>	<p>ふんわりとした食感の良いかきたまと、歯応えの良いキクラゲに、椎茸とねぎを加え、風味豊かに仕上げました。</p>	<p>これまでの基調を踏襲しながらも、アレルギーや調理方法を分かりやすく表示し、ブランドロゴを強調したものと変更いたします。訴求ポイントであるカロリーなどを表示して、まとまり感のあるデザインに仕上げました。</p>	34g
		<p>卵、キクラゲ、椎茸、ねぎ</p>		114kcal
 <p>四川肉味噌</p>	<p>ポークやチキンのエキスをベースに、豆板醤や甜面醤といった中華調味料と、数種の味噌を組み合わせて、ラー油と花椒を効かせて仕上げた、コクのある味わいと辛さが食欲をそそるスープです。食物繊維入り。</p>	<p>しっかり味付けした肉そぼろをメインに、彩りのよいねぎと、辛さを効かせる唐辛子を加えて仕上げました。</p>		32g
		<p>鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、唐辛子</p>	134kcal	
 <p>豆乳仕立て</p>	<p>ポーク・魚介と白菜の旨みに、豆乳粉末と白みそを加えた、濃厚感のあるスープ。隠し味のゆず粉末と七味が全体を引き締めます。食物繊維入り。</p>	<p>食感の良いキャベツ、チンゲン菜に、彩りの良い卵、人参と風味豊かなごまを加えました。</p>	29g	
		<p>キャベツ、チンゲン菜、卵、人参、ごま</p>	137kcal	

【商品概要】

- 商品名 スープはるさめ
- アイテム ワンタン・かきたま・担担麺タイプ・チゲ・野菜とわかめ
鶏だし中華・黒酢酸辣湯^{サンラータン}・四川肉味噌・豆乳仕立て
- 発売日 2007年8月13日(月)
- 発売場所 全国のスーパー、コンビニエンスストアなど
- 発売元 エースコック株式会社
- 希望小売価格 140円(税抜)
- 商品特長 緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉を配合し、熱湯3分で戻せます。
しっかりした食感とつるりとした滑らかさを併せ持つはるさめです。