



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	

