



エースコック

平成 19 年 3 月吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

食べ応えぐーんと充実！

麺 20%増量

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン

平成 19 年 4 月 9 日 リニューアル発売

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」をリニューアル発売させていただきますのでご案内申し上げます。当商品はエースコックがお送りするご当地カップめんシリーズ「～でみつけた」のリニューアル商品です。当シリーズはラーメンに対する独自の文化を持った特徴が際立つご当地のこだわりの味をご紹介します。

現在発売しております「博多でみつけた」では、非常に高い評価をいただいておりますが、めんを増やして欲しいという要望にお応えするため、めんを 20%増量しリニューアルさせていただくことになりました。めんを増量した試作品での試食調査では、コンセプト・パフォーマンスともに 70%強の評価をいただき、たいへんご満足いただける商品となっております。

【 商品名 】

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 19 年 4 月 9 日 (月) 全 国

エースコック株式会社

<http://www.acecook.co.jp>

【 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	コシと歯切れの良い、博多ラーメン風の2分湯戻し極細ノンフライめんです。 めんを20%増量し、食べ応えが充実しました。 (めん重：72g、 26丸、湯戻し時間：2分)
ス ー プ	とんこつエキスをベースに香辛野菜を加えた、博多風とんこつスープに、弊社 独自技術の「レトルト背脂」が絡む、濃厚な中にもすっきりした旨さが特長で す。
か や く	程よく味付けした焼豚、香ばしい炒りごま、味と色目にアクセントを添えるウ ェットタイプの紅しょうが、どんぶり一面に広がる色鮮やかな多めのねぎ、キ クラゲを入れ、臨場感を演出します。
パッケージ	「博多祇園山笠」で使用される「赤手ぬぐい」をイメージした赤柄に商品名を 大きく表記しました。調理写真は背脂の粒をしっかりと捉えた写真を使用し、臨 場感のあるおいしさを訴求します。リニューアルポイントは内容を的確に、わ かりやすく表記しています。 「赤手ぬぐい」・・・博多の夏祭り「博多祇園山笠」で使用される「山笠」の すべてを取り仕切る重要な役割を持った人のみ 身に付けることができ、名誉とされています。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
内 容 量	117g (めん 72g)
か や く	焼豚、ごま、キクラゲ、ねぎ、紅しょうが
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 23389 1
ITFコード	012 49 01071 23389 4
希望小売価格	190円(税抜価格)
個 装 サ イ ズ	165 × 75 mm
段ボールサイズ	507 × 343 × 157 mm
個 装 重 量	150g
ケ ー ス 重 量	2.2kg