



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 × 75mm
段ボールサイズ	507 × 343 × 157mm
個装重量	150g
ケース重量	2.2kg