



エースコック

平成 21 年 7 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

スープに浮かぶ濃厚背脂が博多の味わいをより深く再現！！

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン リニューアル発売

平成 21 年 8 月 10 日 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。

当シリーズは、エースコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”現地の味わいをカップめん で再現したシリーズです。今回の「博多とんこつラーメン」では、現地でも珍しい豚背脂が鉢一面に浮かんだ濃厚な味わいを再現いたしました。

また、パッケージでは商品の特長を明確に表現し、「ご当地探訪」というアイキャッチを入れることで、コンセプトが伝わるよう表現しました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【 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 21 年 8 月 10 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	本場博多ラーメンをイメージした、強いコシのある極細のノンフライめんです。 (めん 65g・#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、濃厚な甘みと旨さが特長です。
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	メニュー名を左半分に大きく配し、祇園山笠をイメージした看板を下に敷くことで土地の雰囲気を表現しました。シズル写真では鉢一面に広がる背脂でスープの濃厚感や美味しさを表現しました。

【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	110g (めん 65g)
かやく	焼豚・紅しょうが・ごま・ネギ・キクラゲ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23436 2
ITFコード	1 49 01071 23436 9
希望小売価格	220円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	138g
ケース重量	2.1kg

商品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

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム
担当：櫻井・松永・牧野
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

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
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>