



エースコック

平成 21 年 12 月 吉日

# ACECOOK NEWS RELEASE

今、流行の“生姜”を贅沢につかった、ホッとする一杯！

とろとろなスープに、生姜の相性が抜群のカップめん新登場！！

**あつあつさん 新発売**

**生姜あんかけ風うどん/生姜とろみ醤油ラーメン**

平成 22 年 1 月 25 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、世間で話題の“生姜”をテーマに、寒い季節にぴったりのホットな商品「あつあつさん」シリーズを開発しました。

昔から風邪の予防や、体を温めるといった民間療法で重宝されていた生姜ですが、近年改めて見直されています。さらに生姜好きな人を指す「ジンジャー」という言葉も生まれるほどの人気で、薬味としてだけでなく主役としても注目を浴びています。また、その味わいも男女共に非常に人気の高い素材であり、とろみのある熱々スープとの相性も抜群です。

生姜をしっかり効かせたとろみのある熱々スープと生姜チップがめんにかからんで、熱々おいしい、からだに嬉しい味わいです。体の芯からポカポカになる商品です。

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

## 【商品名】

**あつあつさん**

**生姜あんかけ風うどん / 生姜とろみ醤油ラーメン**



## 【発売日・発売地区】

平成 22 年 1 月 25 日 (月) 全国

## 【商品特長】

商品名	あつあつさん 生姜あんかけ風うどん	あつあつさん 生姜とろみ醤油ラーメン
めん	もっちりとしたうどんらしい食感を持った喉越しの良いめんです。(＃10角：湯戻し時間5分)	適度な弾力と滑らかさを持ち合わせたスープ馴染みの良いめんです。(＃22丸：湯戻し時間3分)
スープ	鰹、さば、煮干を合わせた和風だしに生姜をしっかりと効かせたあんかけ風のスープです。熱が逃げにくいようにとろみをつけており、食べるごとに身体がじんわりと温まります。	鶏がらをベースに玉ねぎ、にんにくなどの香辛野菜を加え、生姜をしっかりと効かせたスープです。熱が逃げにくいようにとろみをつけており、食べるごとに身体がじんわりと温まります。
かやく	ぴりっとした味わいの生姜と程よく味付けした三角の油揚げに彩りの良い卵、ねぎ、かまぼこを加えました。	ぴりっとした味わいの生姜と、程よく味付けした鶏肉そぼろ、チンゲン菜、卵、ねぎ、唐辛子で仕上げました。
パッケージ	主役である「生姜」をパッケージの真ん中に大きく配し、バックで生姜の繊維感を表現しました。暖色をベースにして温かい雰囲気仕上げました。	

## 【商品概要】

商品名	あつあつさん 生姜あんかけ風うどん	あつあつさん 生姜とろみ醤油ラーメン
内容量	73g (めん60g)	71g (めん60g)
かやく	味付油揚げ、卵、ねぎ、かまぼこ、しょうが	味付鶏肉そぼろ、チンゲン菜、卵、ねぎ、しょうが、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21514 9	49 01071 21513 2
ITFコード	1 4901071 21514 6	1 4901071 21513 9
希望小売価格	170円(税抜)	
個装サイズ	140φ×77mm	
段ボールサイズ	434×292×162mm	
個装重量	91g	90g
ケース重量	1.4kg	1.4kg

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/>