



エースコック

平成 22 年 12 月 22 日

ACECOOK NEWS RELEASE

歴史ある“札幌ラーメン”の最先端の味わいをカップめんに！
ポークエキスのコク と 花椒・生姜のキレ がマッチした濃厚みそラーメン登場！！

ご当地最前線 札幌みそラーメン 新発売

平成 23 年 1 月 24 日 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、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品「札幌みそラーメン」を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマに、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は半世紀以上の歴史がありながら、絶えず進化を続けている「札幌みそラーメン」を新商品として投入いたします。

「ご当地最前線 札幌みそラーメン」は、ポークの旨みをたっぷり効かせた、まるやかで濃厚な味噌ラーメンスープを再現、さらに札幌みそラーメンの潮流である“スパイス”をしっかり効かせた最先端の風味に仕上げました。花椒(ホアジャオ)や生姜を効かせたキレの良さは、最後まで食べ飽きない、まさに札幌ラーメンの“最前線”と言える味わいです。

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

【 商品名 】

ご当地最前線 札幌みそラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 23 年 1 月 24 日 (月) 全国

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 札幌みそラーメン
めん	厚みのある口当たりが特長の、滑らかでコシのある中太めんです。 (#18丸、湯戻し時間:3分)
スープ	赤味噌と白味噌をブレンドしたベースに、ポークエキスと香辛野菜で味を調えた、コクのあるみそラーメンスープです。花椒や生姜を効かせることで、風味と味にアクセントを加え、最後まで食べ飽きない味わいに仕上げました。
かやく	程よく味付けした鶏・豚肉そぼろに、香ばしいごまと風味の良い玉ねぎ、彩りの良いねぎ、もやしを加えました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 札幌みそラーメン
内容量	102g(めん 70g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、ごま、玉ねぎ、もやし、ねぎ
スープ	顆粒スープ・液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22763 0
ITFコード	1 49 01071 22763 7
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	141g
ケース重量	2.0kg

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/>