



エースコック

平成 23 年 1 月 19 日

ACECOOK NEWS RELEASE

めんにも新潟産コシヒカリを練り込んだ もちもち新食感
地元新潟県での大ブレイクを経て、いよいよ関東・甲信エリアで拡大発売!!

お米でもちもち ラーメン新麺組

平成 23 年 2 月 14 日 拡大発売

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、新潟産コシヒカリ(米粉)を小麦粉に練り込んだ即席袋めん『お米でもちもち ラーメン新麺組』を、関東・甲信エリアにて拡大発売させていただきます。

従来の即席袋めんは3分間煮込むだけで食べられ、簡便性に優れていますが、ふやけやすくソフトな食感という一面もありました。当商品は新潟産コシヒカリ(米粉)を小麦粉に練り込むことで、強いコシともちもちの新しい食感を兼ね備えた即席袋めんに仕上げしており、心地良い歯ごたえの美味しさを堪能していただけます。

当商品は農林水産省が推進する食料自給率向上運動を背景に、新潟県発の米粉需要拡大に取り組む「R10 プロジェクト」(食料自給率向上のため、小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える運動)応援企業として、当社が取り組んだ新しい試みの商品です。

昨年9月13日より新潟県内にて先行発売直後から当初の年内目標出荷数を大きく上回り、約2倍の出荷数を達成し、この度拡大販売させていただく運びとなりました。

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

【商品名】

お米でもちもち ラーメン新麺組

コク醤油味 5食パック

コクしお味 5食パック



100万食大ヒット!
(当社出荷実績)

【発売日・発売地区】

平成 23 年 2 月 14 日 (月) 関東・甲信越エリア

【商品特長】

商品名	お米でもちもち ラーメン新麺組 コク醤油味 5食パック	お米でもちもち ラーメン新麺組 コクしお味 5食パック
めん	新潟産コシヒカリを小麦粉に練り込んだ、もちもちとした食感のめんです。 (#16丸・調理時間3分)	新潟産コシヒカリを小麦粉に練り込んだ、もちもちとした食感のめんです。 (#16丸・調理時間3分)
スープ	鶏をベースに、玉ねぎやキャベツなどの野菜の旨みを加えたコクのある醤油スープです。ジンジャー・ガーリックなどの香辛料をアクセントとし、クセになる味わいに仕上げました。	豚と鶏をベースに、ホタテやあさり、椎茸や玉ねぎの旨みを加えたコクのあるしおスープです。ごま油の風味がほんのり香り、クセになる味わいに仕上げました。
パッケージ	コンセプトを訴求する商品名「お米でもちもち 新麺組」とシズル写真のめんを持ち上げを大きく配して美味しさをしっかり訴求しました。めんに使用している人気ブランドの「新潟産コシヒカリ」を表す稲穂をデザインした高級感あるマークで訴求し、品質の信頼感と美味しさの魅力を高めています。	

【商品概要】

商品名	お米でもちもち ラーメン新麺組 コク醤油味 5食パック	お米でもちもち ラーメン新麺組 コクしお味 5食パック
内容量	480g (めん 435g)	480g (めん 435g)
荷姿	5食×6袋/ケース×3	
JANコード	49 01071 19307 2	49 01071 19308 9
ITFコード	1 49 01071 19307 9	1 49 01071 19308 6
希望小売価格	500円(税抜価格)	
個装サイズ	110×170×126mm	
段ボールサイズ	347×361×133mm	
個装重量	527g	530g
ケース重量	3.4kg	3.4kg

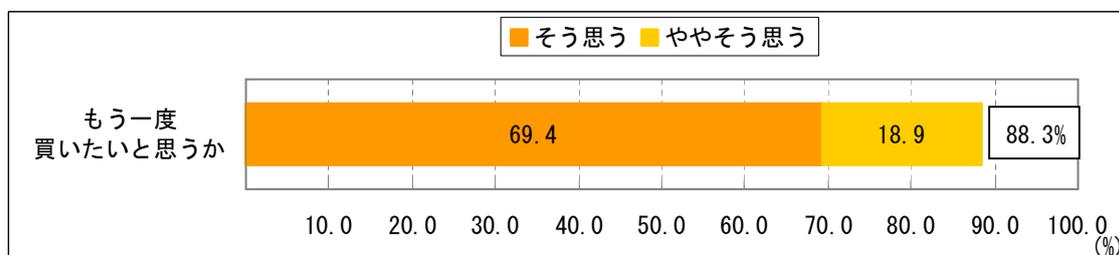
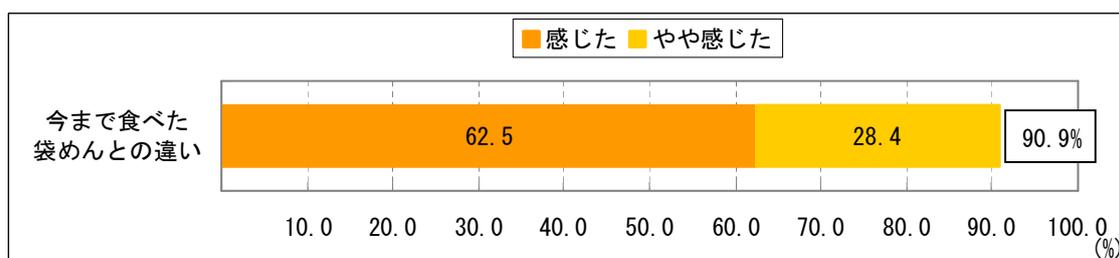
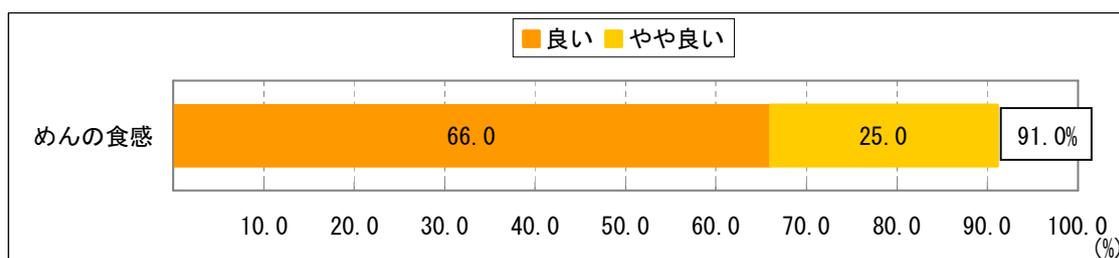
《開発の背景》

「めん」は、即席麺のおいしさの原点。めんにこだわる即席麺ユーザーは多いものの、袋めんではカップめんと比べて、めんのおいしさにこだわった商品が数少ないのが現状です。従来の即席袋めんは3分間煮込むだけで食べられ、簡便性に優れている一方、ふやけやすいのがネックでした。そこでエスコックは米粉に注目。ここ数年パンやケーキなど、独自のもちもちした食感が人気を呼び、急速に脚光を浴びている米粉、なかでも品質に優れた新潟産コシヒカリ(米粉)を絶妙な配合で小麦粉に練り込むことで、もちもち新食感の即席袋めんを開発することに成功しました。

農林水産省の呼びかけで、食糧自給率アップの救世主として「米粉」の消費拡大を願う声が高まりつつあるなか、エスコックでは社会貢献の一環としても米粉を使った新商品開発にこだわり、『お米でもちもち ラーメン新麺組』が誕生しました。

『お米でもちもち ラーメン新麺組』商品評価アンケート結果

- 購入者に商品の魅力をたずねたところ、「コシヒカリを使っためん」が最も多く76.9%、「モチモチとした食感のめん」68.7%とつづき、米粉使用による「めん」のおいしさ・食感を魅力として挙げる人が多数でした。
- また下記グラフのように試食後の満足度評価では、「めん」の食感を評価する人、他の袋麺との食感の違いを感じた人が約90%以上。88.3% が再購入意向を示すなど、お客様から高い評価をいただきました。



《調査概要》

■ 調査手法	商品(5袋パック)の同梱したアンケートハガキによる調査
■ 調査地域	新潟県内
■ 集計期間	2010年9月16～10月5日(回収分)
■ 集計サンプル数	N=1506(人) ※集計期間に集まった応募件数の中から、重複応募を除き集計
■ 調査主体	エスコック株式会社

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：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/>