



エースコック

平成 23 年 9 月 30 日

ACECOOK NEWS RELEASE

今までありそうでなかった“大阪ご当地ラーメン”、カップめんでの商品化を目指すプロジェクト
産経新聞「それゆけ！大阪ラーメン」 地元大阪で試作品をお披露目!!

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、産経新聞(本社:大阪府大阪市)と共同開発したカップめん(試作品)の試食会を開催いたしましたので、ご報告します。

「大阪にご当地ラーメンがないのはなぜか?」という疑問から、大阪のご当地ラーメン作りを目指し、産経新聞大阪社会部の記者たちが結成した大阪ラーメン部。このプロジェクトは、そのラーメン部と、大阪に本社を置き、“ご当地カップめん”づくりに定評のあるエースコックがタッグを組み、大阪ラーメンのカップめんを開発しようという試みです。

さて、この度 2011 年 9 月 28 日に諸国漫遊 いちびり庵(大阪市中央区)にて、大阪ラーメンの完成に向けて試食会を開催いたしました。

大阪人の好む“甘辛”と大阪の食文化である“始末”の心をコンセプトに、カップめん「大阪ラーメン」を再現した試作品は、参加者の皆様に大変ご好評をいただきました。

今後は製品完成に向けて、地元大阪はもちろんのこと全国の皆様にご愛顧いただけることを目指し、より一層の品質アップに努めたいと考えております。

また、産経新聞紙面上で開発ストーリーを12月まで連載することで、引き続き話題を喚起いたします。

【試食会の様子】



【試食場所】

協力:「諸国漫遊 いちびり庵」 大阪市中央区道頓堀 1-7-21 中座くいだおれビル 1F

【参加者】

一般のお客様、大阪の飲食店の皆様、大阪のメディアの皆様 約 30 名

【開発背景】

「なぜ、大阪にはご当地ラーメンがないのか？」そんな疑問から始まった産経新聞連載企画「それゆけ！大阪ラーメン部」。産経記者による飽くなき取材と努力から生まれた新たなご当地である大阪ラーメンを全国に拡大していこうという狙いから、手軽でリーズナブルに食べることのできるカップめんでの開発を考えました。そんな想いに賛同したのが、同じ大阪に本社を置く、エースコック。弊社では、「新しいことにチャレンジする」ことを企業理念としており、今までありそうでなかった“大阪ご当地ラーメン”の開発に全力で取り組んでいます。

【産経新聞大阪ラーメン部が考えた大阪ラーメンのコンセプトとは】※産経新聞記者談

「大阪ラーメンがないなら、自分たちで作ってしまおう！」とラーメン作りに挑戦。ありそうでなかった大阪のご当地ラーメンづくりという大きな課題に、記者の視点でアプローチし、さまざまな取材の結果、「甘辛」「始末」を2本柱とするコンセプトを導き出しました。

「甘辛」とは・・・

「甘い」とも「辛い」とも違う、うまみのあるまろやかな味わい。大阪人には「濃い」と感じる、一歩手前に「うまい」と感じる味覚がある。それが甘辛ともいわれる。

「始末」とは・・・

大阪の料理は「始末の料理」とも言われます。背景には大阪の商人気質があります。「始末」とは、始めと終わり、つまり物事の辻褄がきちんと合っていること、そろばん勘定ができていることを意味します。料理でいうと、食材を無駄なく使いきることです。



【大阪ラーメンのコンセプトをどうカップめん開発で表現するのか】

産経新聞大阪ラーメン部が導き出した「大阪ラーメン」のコンセプトである「甘辛」と「始末」をエースコックは以下のように具体的に表現しました。

<甘辛>

今回は、ラーメンのスープでは一般的なコクのある鶏がらの醤油ベースに、大阪で好まれている“とろろ昆布”の旨みを組み合わせることで、濃いと感じる一歩手前の絶妙な「甘辛」味を目指しています。



<始末>

食材を無駄にしないというところに注目し、今回は「バイプロダクト」を使用することに決定。具体的には、フレーバー（風味）を抽出する際に生まれた副産物である「チャーシューだれ」をスープに使用します。フレーバー（風味）を抽出するには、たっぷりの素材と時間をかける必要があるため、バイプロダクトであるチャーシューダレには、旨みが凝縮され通常よりも贅沢な味わいのスープに仕上がります。



※ バイプロダクトとは・・・byproduct 副産物

産経新聞大阪ラーメン部とエースコックが大阪の食文化並びにラーメン文化の発展に寄与することを目的として話し合い、只今鋭意開発中の大阪こだわりの食文化(甘辛と始末)が体感できるカップめんは、年内発売予定!!

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・宮田・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/>