



エスコック

平成 23 年 10 月 19 日

ACECOOK NEWS RELEASE

京の味「鶏白湯スープ」に魚介をブレンドすることで重厚な味わいに！

京都ご当地ラーメンの最前線の味わいを再現！

ご当地最前線 京都こってり中華そば 新発売

平成 23 年 11 月 14 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「京都こってり中華そば」を新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。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る京都の中華そばを開発いたしました。

京都ラーメンでは古くから人気のある鶏白湯スープに、豚骨や魚介の香りをブレンドすることにより、奥行きのある京都ラーメン最前線の味わいを再現しております。

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】

ご当地最前線 京都こってり中華そば



【発売日・発売地区】

平成 23 年 11 月 14 日 (月) 全 国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 京都こってり中華そば
めん	滑らかで適度な弾力のある、濃厚なスープと相性の良い中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	鶏を炊き出した濃厚な鶏白湯スープに、豚骨をブレンドしたこってりスープです。また魚介の風味を効かせることにより、重層的な味わいに仕上げました。
かやく	焼豚にねぎ、メンマを加えて仕上げた京都ラーメンの王道具材です。
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。またベースカラーに明るいトーンを使い、店頭効果の高いパッケージに仕上げました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 京都こってり中華そば
内容量	93g(めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
スープ	顆粒スープ・液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22785 2
ITFコード	1 49 01071 22785 9
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	131g
ケース重量	1.8kg

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/>