



エースコック

2014年10月15日

ACECOOK NEWS RELEASE

人気ご当地ラーメンの“最前線”の味わいを再現
豚を丸ごと炊き出した“濃厚ど豚骨スープ”と歯切れの良い細めんがポイント!!

ご当地最前線 久留米ど豚骨ラーメン 新発売

2014年11月10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、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「ご当地最前線 久留米ど豚骨ラーメン」を新発売させて頂く運びとなりましたので、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とした、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“久留米ラーメン”を開発いたしました。久留米では、徹底的に豚を丸ごと炊き出した、より濃厚な豚骨スープと、歯切れの良い細めんを使用したラーメン店がトレンドとなっており、この濃厚ど豚骨スープと細カタめんをポイントとして、現地の味を再現いたしました。

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】

ご当地最前線 久留米ど豚骨ラーメン



【発売日・発売地区】

2014年 11 月 10 日 (月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 久留米ど豚骨ラーメン
めん	とんこつラーメンらしい歯切れの良い細めん、めんには味付けを施し、スープとの相性を良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	複数種の厳選したポークエキスを使用した豚骨スープに、香味野菜をバランスよく加えることで最後まで飽きのこないスープに仕上げました。
かやく	程良く味付けした焼豚、風味豊かなごま、色調の良いねぎ、きくらげを加え、にぎやかに仕上げました。
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。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらい、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 久留米ど豚骨ラーメン
内容量	93g(めん 70g)
かやく	ごま、焼豚、ねぎ、キクラゲ
スープ	顆粒スープ・調味油
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22697 8
ITFコード	1 49 01071 22697 5
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	129g
ケース重量	1.8 kg