

NEWS RELEASE

シンプル・ナチュラルなパッケージデザインに一新！
もちもち食感がたまらない「ラーメンモッチッチ」がリニューアル！

ラーメンモッチッチ ワンタンしょうゆ／野菜タンメンしお

2020年6月1日 リニューアル

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2020年6月1日より、「ラーメンモッチッチ ワンタンしょうゆ／野菜タンメンしお」をリニューアルします。



＜本商品のポイント＞

- ① “もちもち真空仕立て麺”が特徴の「ラーメンモッチッチ」がさらにおいしく進化！
- ② 「シンプル、ナチュラル、大人っぽさ」をテーマにした新しいパッケージに刷新！
- ③ 「ワンタンしょうゆ」は鶏と醤油の旨みを利かせたスープにし、「野菜タンメンしお」は具材のキクラゲを増量！

- 商 品 名：ラーメンモッチッチ ワンタンしょうゆ／野菜タンメンしお
- 発 売 日：2020年6月1日（月）
- 発 売 地 区：全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格：193円（税抜）

2017年の販売開始から女性を中心に人気の「焼そばモッチッチ」は、“もちもち真空仕立て麺”と素材の自然なおいしさを活かしたソースによって、手づくりの焼そばの味わいを実現したカップ焼そばです。そして、2019年10月には“もちもち真空仕立て麺”を使用した「ラーメンモッチッチ」を発売し、この度素材のおいしさを余すことなく味わえる一杯へと更に大きく進化しました。



焼そばモッチッチ

【商品特長】

商品名	ラーメンモッチッチ ワンタンしょうゆ	ラーメンモッチッチ 野菜タンメンしお
めん	まるで茹でたてのラーメンのような、モチモチとした食感の“もちもち真空仕立て麺”です。 (湯戻し時間:5分)	まるで茹でたてのラーメンのような、モチモチとした食感の“もちもち真空仕立て麺”です。 (湯戻し時間:5分)
スープ	国産鰹だしをベースにチキンとキレのある醤油の旨みを加え、香味野菜を利かせた醤油スープです。鶏や醤油の旨みを引き上げ、素材のおいしさを余すことなく味わえるスープです。	国産丸鶏だしをベースに魚介や香味野菜の旨みを利かせたタンメンスープです。丸鶏だしの旨みがしみわたるおいしさです。
かやく	食べごたえのあるワンタン、メンマ、ねぎ、揚げねぎを入れました。	キャベツ、チンゲン菜、コーン、人参、コリコリとした食感の良いキクラゲを入れました。
パッケージ	「シンプル、ナチュラル、大人っぽさ」をキーワードにしたスリーブ調のデザインで女性の目に留まる、手に取りたくなるパッケージデザインです。	

【商品概要】

商品名	ラーメンモッチッチ ワンタンしょうゆ	ラーメンモッチッチ 野菜タンメンしお
内容量	69g (めん 55g)	66g (めん 55g)
かやく	ワンタン、メンマ、ねぎ、揚げねぎ	キャベツ、チンゲン菜、キクラゲ、コーン、人参
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 24684 6	49 01071 24685 3
ITFコード	1 49 01071 24684 3	1 49 01071 24685 0
ケースJANコード	49 01071 29695 7	49 01071 29696 4
希望小売価格	193円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個装重量	101g	99g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg