エースコック

平成 23 年 9 月 21 日

ACECOOK NEWS RELEASE

シェラトン都ホテル東京のレストラン“四川”のシェフ「橋本暁一」氏 監修！
四川料理の極意を効かせた 上質な味わいのカップめん登場！

シェラトン都ホテル東京 担々湯麺（たんたんたんめん） 新発売

平成 23 年 10 月17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）では高付加価値カップめんの新商品として、東京都白金台にある高級ホテル「シェラトン都ホテル東京」とコラボレーションしたカップめん「シェラトン都ホテル東京 担々湯麺」を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。

本商品の監修には、シェラトン都ホテル東京のレストラン“四川”のシェフである現代の名工「橋本暁一」氏を迎え、四川の看板メニューである「担々湯麺」をカップめんで再現いたしました。四川料理の極意「麻（しびれる辛さ）・辣（唐辛子の辛さ）・酸（酢の酸味）」が効いた、シェラトン都ホテル東京ならではの上質で洗練された味と雰囲気が楽しめる本格的な味わいに仕上がっております。

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 】

シェラトン都ホテル東京 担々湯麺（たんたんたんめん）

【 発売日・発売地区 】

平成 23 年 10 月 17 日（ 月 ） 全 国

【 商 品 特 長 】

商 品 名	シェラトン都ホテル東京 担々湯麺（たんたんたんめん）
め　　ん	適度な弾力と滑らかな喉越しを併せ持った中細めんです。 （＃22 丸、湯戻し時間：4 分、めん重：77g）
ス ー プ	練り胡麻のコクに、四川料理の極意である麻・辣・酸を効かせた辛さと酸味が特長の本格的な担担麺スープです。橋本シェフ監修の下、ホテルの味わいを忠実に再現いたしました。
か や く	程良く味付した肉そぼろに、食感の良いチンゲン菜、風味の良いねぎ、ごまを加え、お店で食べるような臨場感を演出しました。
パッケージ	高級感溢れる黒を基調色に、橋本シェフの写真を大きく配することで、既存の大口径カップめんとの差別化を狙ったパッケージデザインです。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	シェラトン都ホテル東京 担々湯麺（たんたんたんめん）
内 容 量	149g（めん　77g）
か や く	ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、チンゲン菜、ねぎ
ス ー プ	粉末スープ、液体スープ、調味油
荷　　姿	12 食×1
JANコード	49　01071　23465　2
ITFコード	1　49　01071　23465　9
希望小売価格	270 円（税抜価格）
個装サイズ	180φ×74mm
段ボールサイズ	548×370×162mm
個 装 重 量	182g
ケース重量	2.8kg

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/