



エスコック

2012年3月28日

ACECOOK NEWS RELEASE

定番の“鶏”・“豚”・“魚介”に次ぐ 新しい味！
最新ラーメントレンド “牛骨”を使用したカップめんが登場！

牛骨だしの旨炊き中華そば 新発売

2012年4月23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「牛骨だしの旨炊き中華そば」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

近年、鶏・豚・魚介等に次ぐ新しい味として“牛”が首都圏のラーメン店を中心として注目を集めており、素材としての新しさに加え、牛特有の特長を持つ味わいが人気を博しています。そこで、この度は、ラーメントレンドに敏感な大口径ユーザーをターゲットとし、だしに牛骨を用いたカップめんを開発致しました。牛骨だしの味わいを再現するため、牛エキスをベースに魚介・野菜の旨みを付与した、すっきりしつつも味わい深い醤油スープに仕上げました。また別添の黒胡椒で味にアクセントを付けております。

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】

牛骨だしの旨炊き中華そば



【発売日・発売地区】

2012年4月23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	牛骨だしの旨炊き中華そば
めん	しなやかなコシと適度な弾力を持った丸刃のめんです。 (#22丸 湯戻し時間4分)
スープ	牛エキスをベースに魚介・野菜の旨みを付与した、すっきりしつつも味わい深い醤油スープです。別添の黒胡椒で味にアクセントを付けました。
かやく	焼豚、もやし、メンマに後入れで香り高いねぎを加えた具材構成です。牛骨ラーメンによく使用されるもやしを入れる事で臨場感を演出しました。
パッケージ	あえてラーメンの写真を載せず、湯気のみで美味しさを訴求する事で好奇心・期待感を誘うデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	牛骨だしの旨炊き中華そば
内容量	98g(めん65g)
かやく	焼豚、ねぎ、もやし、メンマ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23473 7
ITFコード	1 49 01071 23473 4
希望小売価格	220円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	123g
ケース重量	1.9kg

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/>