

NEWS RELEASE

更に“磨きをかけた”飲み干す一杯のご当地シリーズ！
「東京荻窪 煮干中華そば」が新登場！

飲み干す一杯 ご当地シリーズ

2022年4月4日 リニューアル・新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年4月4日より、「飲み干す一杯 ご当地シリーズ」をリニューアル及び新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 飲み干したくなるほどウマイスープが特長の「飲み干す一杯」ブランドから、旅行気分が味わえるご当地ラーメンシリーズがリニューアル！
- ② 今回新たに「東京荻窪 煮干中華そば」が仲間入り！別添パックによる醤油のキレと煮干オイルで仕上げるコク深い一杯！

■商 品 名：

タテ型 飲み干す一杯 東京荻窪 煮干中華そば

タテ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン／仙台 辛味噌ラーメン

／横浜 豚骨醤油ラーメン／名古屋 台湾ラーメン／京都 背脂醤油ラーメン

／尾道 背脂醤油ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン

■発 売 日：2022年4月4日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：193円（税抜）

めんへの味付けを工夫しスープとの相性を良くすることで更に磨きをかけました。また、新たな定番として、「東京荻窪 煮干中華そば」を発売します。それぞれの観光名所のイラストを大きく訴求した旅情や郷愁感のある新パッケージへリニューアルしました。

【商品特長】

| 商 品 名 | タテ型 飲み干す一杯 東京荻窪 煮干中華そば | タテ型飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン |
|-------|--|---|
| め ん | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分) | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分) |
| ス ー プ | チキンをベースに醤油のキレやネギ油・煮干オイルを利かせた醤油スープです。 | 味噌に香味野菜を加え、エビの旨みをしっかり利かせた味噌スープです。 |
| か や く | メンマ、なると、ねぎを加えて仕上げました。 | 紅しょうがが入りえび揚げ玉、揚げ玉、大豆そばろ、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。 |
| パッケージ | ご当地イラストを大きく訴求した旅情や郷愁感を感じられる新パッケージです。 | |

【商品概要】

| 商 品 名 | タテ型 飲み干す一杯 東京荻窪 煮干中華そば | タテ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン |
|----------------|---------------------------|--------------------------------|
| 内 容 量 | 66g (めん 55g) | 67g (めん 55g) |
| か や く | メンマ、なると、ねぎ | 紅しょうがが入りえび揚げ玉、揚げ玉、大豆加工品、ねぎ、唐辛子 |
| 荷 姿 | 12食×1 | |
| JAN コード | 49 01071 24760 7 | 49 01071 24644 0 |
| ITF コード | 1 49 01071 24760 4 | 1 49 01071 24644 7 |
| ケース JAN コード | 49 01071 27011 7 | 49 01071 29671 1 |
| 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 | 92g | 95g |
| ケース重量 | 1.3 kg | 1.3 kg |

【商品特長】

| 商 品 名 | 夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン | 夕テ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン | 夕テ型 飲み干す一杯 名古屋 台湾ラーメン |
|-------|---|---|--|
| め ん | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分) | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分) | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分) |
| ス ー プ | ポークの旨みに仙台味噌が利いた辛味噌スープです。 | 醤油のキレと鶏油の旨みがアクセントになった豚骨醤油スープです。 | チキンをベースに香味野菜と唐辛子の辛みが利いた醤油スープです。 |
| か や く | 大豆そばろ、メンマ、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。 | 味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎを加えて仕上げました。 | 大豆そばろ、ニラ、唐辛子を加えて仕上げました。 |
| パッケージ | ご当地イラストを大きく訴求した旅情や郷愁感を感じられる新パッケージです。 | | |

【商品概要】

| 商 品 名 | 夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン | 夕テ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン | 夕テ型 飲み干す一杯 名古屋 台湾ラーメン |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 内 容 量 | 67g (めん 55g) | 68g (めん 55g) | 67g (めん 55g) |
| か や く | 大豆加工品、メンマ、ねぎ、唐辛子 | 味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎ | 大豆加工品、ニラ、唐辛子 |
| 荷 姿 | 12食×1 | | |
| JAN コード | 49 01071 24645 7 | 49 01071 24646 4 | 49 01071 24714 0 |
| ITF コード | 1 49 01071 24645 4 | 1 49 01071 24646 1 | 1 49 01071 24714 7 |
| ケース JAN コード | 49 01071 29672 8 | 49 01071 29673 5 | 49 01071 29520 2 |
| 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 | 96g | 98g | 97g |
| ケース重量 | 1.3 kg | 1.4 kg | 1.3 kg |

【商品特長】

| 商品名 | タテ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン | タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン | タテ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン |
|-------|--|--|---|
| めん | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分) | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分) | しっかりとした食感と歯切れのよさを併せ持った豚骨ラーメンらしい滑らかな細めんです。 (湯戻し時間:2分) |
| スープ | ポークをベースに醤油、背脂のコクが利いたスープです。 | 香味野菜や魚醤の旨みに瀬戸内産いりこ背脂が利いた醤油スープです。 | 複数種のポークエキスに背脂を利かせた豚骨スープです。 |
| かやく | 味付小麦たん白加工品、ねぎを加えて仕上げました。 | 大豆そぼろ、メンマ、ねぎを加えて仕上げました。 | ごま、にんにく、キクラゲ、ねぎを加えて仕上げました。 |
| パッケージ | ご当地イラストを大きく訴求した旅情や郷愁感を感じられる新パッケージです。 | | |

【商品概要】

| 商品名 | タテ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン | タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン | タテ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン |
|-----------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 内容量 | 68g (めん 55g) | 67g (めん 55g) | 66g (めん 50g) |
| かやく | 味付小麦たん白加工品、ねぎ | 大豆加工品、メンマ、ねぎ | ごま、キクラゲ、ねぎ、にんにく |
| 荷姿 | 12食×1 | | |
| JANコード | 49 01071 23993 0 | 49 01071 24759 1 | 49 01071 24648 8 |
| ITFコード | 1 49 01071 23993 7 | 1 49 01071 24759 8 | 1 49 01071 24648 5 |
| ケースJANコード | 49 01071 29629 2 | 49 01071 27010 0 | 49 01071 29675 9 |
| 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 | 99g | 95g | 98g |
| ケース重量 | 1.4 kg | 1.3 kg | 1.4 kg |