

## NEWS RELEASE

「カレーハウスCoCo壱番屋」コラボ！昨年人気を博した「牛カレー」と  
期間限定「スパイスカレー」をイメージしたカップめん！

### CoCo壱番屋監修

ビーフの旨み 黒カレーラーメン/スパイスの刺激 赤カレー焼そば

2022年5月16日 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5月16日より、株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市 社長：葛原守）とコラボレーションした「CoCo壱番屋監修 ビーフの旨み 黒カレーラーメン/スパイスの刺激 赤カレー焼そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 人気カレー専門店「カレーハウスCoCo壱番屋」とコラボ！「ココイチ」の期間限定メニューをイメージしたカップめんが新登場！
- ② 「黒カレーラーメン」はフォン・ド・ボーを使用した別添「ふりかけ」、  
「赤カレー焼そば」は「とび辛スパイス」を使用した別添「スパイス」を加えて仕上げる食べごたえ抜群の一杯！

■商 品 名： CoCo壱番屋監修 ビーフの旨み 黒カレーラーメン  
CoCo壱番屋監修 スパイスの刺激 赤カレー焼そば

■発 売 日： 2022年5月16日（月）

■発 売 地 区： 全国

■希望小売価格： 210円（税抜）

2021年春に期間限定でデビューしたココイチの「牛カレー」をイメージした、別添「フォン・ド・ボー」で仕上げる「黒カレーラーメン」と、人気の期間限定メニュー「スパイスカレー」をイメージした、別添「とび辛スパイス」で仕上げる「赤カレー焼そば」を開発。期間限定のおいしさをカップめんアレンジした、ファンならずとも手に取りたくなる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商品名	Coco壱番屋監修 ビーフの旨み 黒カレーラーメン	Coco壱番屋監修 スパイスの刺激 赤カレー焼そば
めん	しっかりとした弾力と滑らかさを併せ持つ角刃の太めん。口の中で存在感ある、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。 (湯戻し時間：5分)	適度な弾力と滑らかさを併せもった丸刃のめん。程良い味付けを施し最後まで飽きのこないめんに仕上げました。 (湯戻し時間:3分)
スープ	ポークベースに、ソテーオニオンを加えたカレースープです。フォン・ド・ボーを使用した別添「ふりかけ」を加えることで、ビーフの旨みを演出した本格的な味わいに仕上げました。	濃厚なソースをベースにカレーとポークを利かせた焼そばソースです。「とび辛スパイス」を使用した別添「スパイス」を加えることで、刺激的な辛さと風味がアクセントとなる、最後まで食べ飽きない味わいに仕上げました。
かやく	肉そぼろ、人参、コーン、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	大豆そぼろ、人参、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	「ココイチ監修」とメニュー名を訴求しながら、大きく配したシズルでおいしさのポイントをアピールしたデザインです。	

【商品概要】

商品名	Coco壱番屋監修 ビーフの旨み 黒カレーラーメン	Coco壱番屋監修 スパイスの刺激 赤カレー焼そば
内容量	92g (めん 78g)	116g (めん 90g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、人参、コーン、ねぎ、唐辛子	大豆加工品、人参、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23570 3	49 01071 20813 4
ITFコード	1 49 01071 23570 0	1 49 01071 20813 1
ケースJANコード	49 01071 27025 4	49 01071 27026 1
希望小売価格	210円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	175×175×63.5mm
段ボールサイズ	432×290×217mm	534×364×132mm
個装重量	114g	146g
ケース重量	1.7 kg	2.1 kg