

NEWS RELEASE

俳優業とラーメン店主の二足のわらじを履くデビット伊東氏が手掛ける
ラーメン激戦区東京品川の名店「でびっと」監修商品が登場！

でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／鶏こく醤油ラーメン

2022年10月31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10月31日より、「でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／鶏こく醤油ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 創業当時の人気メニュー「鶏とん塩ラーメン」は、鶏・豚・野菜の旨みが溶け込んだ味わいに鰹の風味が決め手の“これぞ、でびっとの原点”ともいえる一杯！
- ② “王道にして、王道にあらず”をテーマにした「鶏こく醤油ラーメン」は、鶏のコクと昆布の旨みに黒ごまペースト、中国醤油、味噌を利かせたたれが決め手の待望の新メニュー！

- 商品名：でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／鶏こく醤油ラーメン
- 発売日：2022年10月31日（月）
- 発売地区：全国
- 希望小売価格：214円（税抜）

創業当時の人気メニュー「鶏とん塩ラーメン」は、鶏・豚・野菜の旨みが溶け込んだ味わいに鰹の風味が決め手の一杯です。渾身のカップめんオリジナルメニュー「鶏こく醤油ラーメン」は、鶏のコクと昆布の旨みに黒ごまペースト、中国醤油、味噌を利かせたたれが決め手の一杯です。王道感のある鶏の旨みが利いた醤油ラーメンながらも、ラーメン店主だからこそそのアイデアをプラスすることで、何度も繰り返し食べたくなる味わいを目指しました。

【商品特長】

商品名	でびっと監修 鶏とん塩ラーメン	でびっと監修 鶏こく醤油ラーメン
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	チキンとポークの旨みをしっかりと利かせた濃厚な白湯スープです。鰹の風味を加えることで、最後まで満足できる味に仕上げました。	チキンをベースに昆布の旨みを加えた醤油スープです。黒ごまペースト、中国醤油、味噌を利かせたたれを加えることで、コクのある味わいに仕上げました。
かやく	風味の良いごま、玉ねぎ、食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いねぎ、揚げねぎを入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、風味の良い玉ねぎ、彩りの良いねぎを入れました。
パッケージ	大きく配したメニュー名と屋号に加え、デビット伊東氏考案のキャッチコピーやカップめん五か条を記載することで、カップめんに対する思いやこだわりを表現しました。	

【商品概要】

商品名	でびっと監修 鶏とん塩ラーメン	でびっと監修 鶏こく醤油ラーメン
内容量	63g (めん 50g)	66g (めん 50g)
かやく	ごま、玉ねぎ、大豆加工品、ねぎ、揚げねぎ	味付鶏肉そぼろ、玉ねぎ、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 24787 4	49 01071 24786 7
ITFコード	1 49 01071 24787 1	1 49 01071 24786 4
ケース JANコード	49 01071 27080 3	49 01071 27079 7
希望小売価格	214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	94g	96g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg