

## NEWS RELEASE

行列の絶えない濃厚煮干ラーメン専門店・板橋区「中華ソバ 伊吹」と、煮干の旨みや苦味など、リアルな煮干のおいしさを研ぎ澄ましたオリジナルの味わいを共同開発！

### 鬼煮干中華ソバ 中華ソバ伊吹監修

2023年4月24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、2023年4月24日より、「鬼煮干中華ソバ 中華ソバ伊吹監修」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 東京都板橋区の名店「中華ソバ 伊吹」店主監修、煮干を極めに極めた一杯！お店の味の再現ではなく、おいしさの特長を最大限に研ぎ澄ましたオリジナルの味わいを共同開発！
- ② “追い煮干粉ふりかけ”付き！煮干の旨みや苦味まで表現する為に、液体スープに更に別添「ふりかけ」を加えた“鬼煮干”なスープ！

- 商 品 名：鬼煮干中華ソバ 中華ソバ伊吹監修
- 発 売 日：2023年4月24日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：254円（税抜）

濃厚煮干ラーメンの名店「伊吹」監修の、一口目から煮干しの旨みをガツンと強烈に感じる、まさしく“鬼煮干”な一杯を開発しました。別添ふりかけで煮干をやり過ぎなくらい利かせ、煮干本来の苦みを感じる複雑な旨みまで表現したビターな味わいが楽しめる濃厚な一杯に仕上げました。

**【商品特長】**

商品名	<b>鬼煮干中華ソバ 中華ソバ伊吹監修</b>
めん	滑らかさと歯切れの良さが特長の丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	別添の「ふりかけ」で、煮干をやり過ぎなくらい利かせ、複雑な旨みを引き出したビターな味わいの煮干スープに仕上げました。
かやく	風味の良い玉ねぎ、ねぎ、肉そぼろを加えて仕上げました。
パッケージ	当商品の味のポイントである“煮干”を全面に押し出し、店主の写真でご当店監修の本格感を演出しました。

**【商品概要】**

商品名	<b>鬼煮干中華ソバ 中華ソバ伊吹監修</b>
内容量	95g (めん 70g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、玉ねぎ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 40088 0
ITFコード	1 49 01071 40088 7
ケースJANコード	49 01071 40089 7
希望小売価格	254円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	133g
ケース重量	1.8 kg