

NEWS RELEASE

埼玉・東松山にオープンするなり行列店となった新進気鋭の実力派「中華そば 深緑」監修！
黒豚や牡蠣のだしに、和牛オイルを使用した、贅沢な素材の旨みを感じる「黒出汁」を再現！

彗星の如く現れた行列店 中華そば ^{ふかみどり} 深緑 黒出汁中華そば

2023年5月15日 新発売

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2023年5月15日より「彗星の如く現れた行列店 中華そば 深緑 黒出汁中華そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 「彗星の如く現れた行列店」シリーズ第二弾は、2020年9月オープンの新進気鋭の行列店「中華そば 深緑」監修の一杯！
- ② 黒豚の旨みをベースに、牡蠣やハマグリ、野菜の旨みを加え、和牛オイルで仕上げた贅沢なだしの旨みを感じる本格感のある一杯！

- 商 品 名：彗星の如く現れた行列店 中華そば 深緑 黒出汁中華そば
- 発 売 日：2023年5月15日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：308円（税抜）

2020年9月、埼玉・東松山にオープンした「中華そば 深緑」の「黒出汁中華そば」をカップめん化。黒豚や鶏のだしに、牡蠣やハマグリ、アサリなどの魚介だし、野菜の旨みをバランスよく合わせ、和牛オイルを加えた特製調味油を最後に浮かべることで、お店のような臨場感を感じられる奥深い味わいの一杯です。

【商品特長】

商品名	<p align="center">彗星の如く現れた行列店 中華そば 深緑 黒出汁中華そば</p>
めん	<p>しなやかな弾力としっかりとしたコシを併せもった角刃のめんです。(湯戻し時間:5分)</p>
スープ	<p>黒豚やチキンをベースに、牡蠣やハマグリなどの魚介の旨み、野菜の旨みを加え、和牛オイル入りの調味油で仕上げる奥深い味わいの醤油スープに仕上げました。</p>
かやく	<p>程良く味付けしたチャーシュー、ねぎ、なると、メンマを加えました。</p>
パッケージ	<p>お店の屋号と外観を掲載することでコラボ感を演出し、大きく配したシズル写真でおいしさを訴求したデザインです。</p>

【商品概要】

商品名	<p align="center">彗星の如く現れた行列店 中華そば 深緑 黒出汁中華そば</p>
内容量	<p align="center">102g (めん 65g)</p>
かやく	<p align="center">焼豚、ねぎ、なると、メンマ</p>
荷姿	<p align="center">12食×1</p>
JANコード	<p align="center">49 01071 40096 5</p>
ITFコード	<p align="center">1 49 01071 40096 2</p>
ケースJANコード	<p align="center">49 01071 40097 2</p>
希望小売価格	<p align="center">308円 (税抜価格)</p>
個装サイズ	<p align="center">180×180×74mm</p>
段ボールサイズ	<p align="center">548×370×162mm</p>
個装重量	<p align="center">128g</p>
ケース重量	<p align="center">2.1 kg</p>