

NEWS RELEASE

大人気の「カレーハウスCoCo壱番屋」監修シリーズより、「深コク」「辛旨」な一杯が新登場！
ココイチ定番の濃厚ソース「ビーフ」と、秘伝の「とび辛スパイス」が夏の食欲をそそる！

CoCo壱番屋監修

ビーフの旨み ^{フカ}深コクカレーラーメン／スパイスの刺激 辛旨カレー焼そば

2023年7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、2023年7月31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 深コクカレーラーメン／スパイスの刺激 辛旨カレー焼そば」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」とのコラボシリーズ最新作！
- ② 「カレーラーメン」は、別添「ふりかけ」を加えることでフォン・ド・ボーが演出するビーフの旨みと香りが広がり、お店で食べるような本格的な一杯！
- ③ 「カレー焼そば」は、別添「とび辛スパイス」を加えることで刺激的な辛さと風味が濃厚カレーソースのアクセントとなる、最後まで食べ飽きない味わい！

■商品名：CoCo壱番屋監修 ビーフの旨み 深コクカレーラーメン
CoCo壱番屋監修 スパイスの刺激 辛旨カレー焼そば

■発売日：2023年7月31日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：271円（税抜）

ココイチ定番の濃厚ソース「ビーフ」をイメージしたコクのあるカレーラーメンと、夏の食欲を刺激する「スパイスカレー」をイメージした辛旨なカレー焼そばを新発売します。それぞれ別添のふりかけを加えることで、「フォン・ド・ボー」の旨みや香り、「とび辛スパイス」の刺激的な辛さと風味が、いつもとひと味ちがうおいしさを演出します。

【商品特長】

商品名	CoCo壱番屋監修 ビーフの旨み 深コクカレーラーメン	CoCo壱番屋監修 スパイスの刺激 辛旨カレー焼そば
めん	しっかりとした弾力と滑らかさを併せ持つ丸刃の太めんです。口の中で存在感のあるめんに仕上げました。(湯戻し時間:4分)	適度な弾力と滑らかさのある丸刃のめんです。程よい味付けで最後まで飽きの来ないめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ/ソース	ポークベースに、ガーリックの旨みを加えたカレースープです。後入れのふりかけを加えることで、フォン・ド・ボーの旨みと香りが広がる本格的な味わいに仕上げました。	ポークをベースにガーリックを利用させたカレーソースです。仕上げのスパイスで、「とび辛スパイス」の刺激的な辛さが食欲をそそる仕立てました。
かやく	肉そぼろ、人参、ねぎ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	「CoCo壱番屋監修」とメニュー名を訴求しつつ、調理写真でおいしさを演出したデザインです。	

【商品概要】

商品名	CoCo壱番屋監修 ビーフの旨み 深コクカレーラーメン	CoCo壱番屋監修 スパイスの刺激 辛旨カレー焼そば
内容量	94g (めん 78g)	119g (めん 90g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40157 3	49 01071 40159 7
ITFコード	1 49 01071 40157 0	1 49 01071 40159 4
ケースJANコード	49 01071 40158 0	49 01071 40160 3
希望小売価格	271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	116g	148g
ケース重量	1.8 kg	2.1 kg