

## NEWS RELEASE

冷えたカラダを芯からアツくする！三位一豚（サンミイットン）のカップめん！  
豚脂・黒豚エキス・豚バラチャーシューの「トリプル豚」を使用した、豚づくしの一杯！

### スーパーカップ<sup>®</sup>1.5倍 トリプル豚醤油ラーメン

2023年12月11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12月11日より、「スーパーカップ1.5倍 トリプル豚醤油ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① スーパーカップ発売35周年を締めくくるのは、豚脂、黒豚エキス、豚バラチャーシューの「トリプル豚」を使用した、まさに三位一豚（サンミイットン）のおいしさ！
- ② 黒豚の旨みが利いた濃厚豚骨醤油スープに、ラードをメインとした大量の油と豚バラチャーシューが絡むまさに豚づくしの一杯！

■商品名：スーパーカップ1.5倍 トリプル豚醤油ラーメン

■発売日：2023年12月11日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：285円（税抜）

1988年の発売以来、元祖大盛りならではの食べごたえと独自の味わいで頑張るひとを応援し続けてきたスーパーカップ。発売35周年を締めくくる商品として、豚脂、黒豚エキス、豚バラチャーシューと3種の豚づくしで濃厚な油感が楽しめる一杯を開発しました。カップ一面を覆う豚脂の甘み、黒豚エキスと醤油のキレがバランスよく配合された豚骨醤油スープ、食べごたえ抜群の豚バラチャーシュー、まさに三位一豚（サンミイットン）のおいしさです。溢れんばかりの豚脂で熱々になったスープが、冷えた身体を芯からあたためてくれます。

【商品特長】

商品名	スーパーカップ 1.5倍 トリプル豚醤油ラーメン
めん	滑らかさのある丸刃のめんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	黒豚などのポークをベースにオニオン、ガーリックなどをバランスよく配合した醤油ラーメンスープです。別添の調味油を加えることで、まるやかさが加わり味わい深い一杯に仕上げました。
かやく	食べごたえのある焼豚、風味の良い揚げ玉、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	商品の特長である豚要素を全面で表現した、印象的かつシズル感溢れるデザインです。

【商品概要】

商品名	スーパーカップ 1.5倍 トリプル豚醤油ラーメン
内容量	125g (めん 90g)
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 40320 1
ITFコード	1 49 01071 40320 8
ケース JANコード	49 01071 40321 8
希望小売価格	285円 (税抜価格)
個装サイズ	140×140×105mm
段ボールサイズ	432×290×217mm
個装重量	150g
ケース重量	2.2 kg