

NEWS RELEASE

「わかめラーメン」からごまとスパイスのおいしさを追求した新商品が登場！
蓋を開けた瞬間からごまやスパイスが香る、食欲をそそる一杯！

わかめラーメン

薫る THE ごましょうゆ / 薫る THE スパイスしょうゆ

2024年8月19日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛人）は、2024年8月19日より、「わかめラーメン 薫る THE ごましょうゆ / 薫る THE スパイスしょうゆ」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 「わかめラーメン」から、わかめラーメンのおいしさを引き立たせている「ごま」と「スパイス」をテーマにそれぞれの特長を最大限引き立たせた新商品を開発！
- ② ふわっと香る一番搾りのごま油の芳醇な風味が楽しめる「薫る THE ごましょうゆ」、粗挽き黒胡椒、白胡椒、ペッパーオイルの香り立つ芳醇な風味が食欲をそそる「薫る THE スパイスしょうゆ」は、どちらもやみつき必須の味わい！

- 商品名：わかめラーメン 薫る THE ごましょうゆ
わかめラーメン 薫る THE スパイスしょうゆ
- 発売日：2024年8月19日（月）
- 発売地区：全国
- 希望小売価格：236円（税抜）

1983年発売のロングセラー「わかめラーメン」から、わかめラーメンのおいしさを引き立たせている「ごま」と「スパイス」をテーマにそれぞれの特長を最大限引き立たせた新商品を開発しました。「薫る THE ごましょうゆ」は、一番搾りのごま油や食べた時にプチプチとはじけるいりごまが香ばしい味わい、「薫る THE スパイスしょうゆ」は、粗挽き黒胡椒、白胡椒、ペッパーオイルの香り立つスパイシーさが食欲をそそる味わいです。

【商品特長】

商品名	わかめラーメン 薫る THE ごましょうゆ	わかめラーメン 薫る THE スパイスしょうゆ
めん	滑らかでコシのある歯切れの良いめんです。適度な味付けをすることでめんのおいしさを引き立たせました。(湯戻し時間:3分)	滑らかでコシのある歯切れの良いめんです。適度な味付けをすることでめんのおいしさを引き立たせました。(湯戻し時間:3分)
スープ	いりこや鰹のだしにオイスターの旨みを加えたしょうゆスープです。一番搾りのごま油の華やかな香りが広がる風味豊かで飽きのこない一杯に仕上げました。	いりこや鰹のだしにオイスターの旨みを加え、ペッパーオイルを利かせたしょうゆスープです。別添スパイスを加えることで、胡椒の刺激と風味がアクセントとなる飽きのこない一杯に仕上げました。
かやく	風味の良いごま、磯の風味豊かなわかめを加えて仕上げました。	磯の風味豊かなわかめ、風味の良いごま、彩りの良いコーンを加えて仕上げました。
パッケージ	「ごま」をゴールド、「スパイス」を黒とツートーンカラーのパッケージで、上質感とおいしさ感を表現しました。	

【商品概要】

商品名	わかめラーメン 薫る THE ごましょうゆ	わかめラーメン 薫る THE スパイスしょうゆ
内容量	92g (めん 60g)	86g (めん 60g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40500 7	49 01071 40502 1
ITFコード	1 49 01071 40500 4	1 49 01071 40502 8
ケース JANコード	49 01071 40501 4	49 01071 40503 8
希望小売価格	236円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×77mm	
段ボールサイズ	431×290×161mm	
個装重量	109g	104g
ケース重量	1.6 kg	1.5 kg