

NEWS RELEASE

焼そばモッチッチが香ばしい新ソースになってリニューアル！
厳選した複数種の香辛料が加わり、やみつきになる一杯

焼そばモッチッチ 焼うどんモッチッチ だし醤油味

2025年3月3日 リニューアル

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、2025年3月3日より、「焼そばモッチッチ」「焼うどんモッチッチ だし醤油味」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① 当社独自技術の「もちもち真空仕立て麺」が特長の「焼そばモッチッチ」がリニューアル！やみつきになる香ばしい新ソースでさらにおいしく進化！
- ② 味わいと香りの両方でソース感が高まった新ソースと、複数種の香辛料を入れたやみつきになる後がけスパイスで、より焼そばらしいクセになる味わいを実現！

■商 品 名：焼そばモッチッチ／焼うどんモッチッチ だし醤油味

■発 売 日：2025年3月3日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236円（税抜）

「モッチッチ」ブランドは、当社が誇る独自技術「真空仕立て麺」を採用し、みずみずしくもちもちとした今までにないめんの食感を楽しめる商品です。今回のリニューアルでは、「焼そばモッチッチ」の味わいがさらにおいしく進化しました。香ばしい新ソースと、厳選した複数種の香辛料を入れた後がけスパイスで、よりやみつきになる味わいを実現しました。

【商品特長】

商品名	焼そばモッチッチ	焼うどんモッチッチ だし醤油味
めん	まるで家庭で調理した焼そばのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。(湯戻し時間:4分)	まるで家庭で調理した焼うどんのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。(湯戻し時間:5分)
ソース	複数種の野菜と果実の自然な甘みに、ラーズの旨みや香りを利かせた特製ソースです。別添スパイスを加えることでソースのスパイス感が引き立つクセになる味わいに仕上げました。	鰹だしの旨みをしっかり利かせ、隠し味にオイスターソースを加えた調味たれです。別添ふりかけの鰹節と唐辛子でアクセントをつけクセになる味わいに仕上げました。
かやく	シャキシャキとした食感の良いキャベツを加えました。	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、色調の良い人参、ねぎを加えました。
パッケージ	最後までホカホカが長続きするボックス型容器です。カフェのコーヒーをイメージしたスリーブを模したデザインで、女性が自宅やオフィスでお洒落な気分で楽しめるナチュラルなパッケージに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	焼そばモッチッチ	焼うどんモッチッチ だし醤油味
内容量	97g (めん 85g)	97g (めん 85g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40676 9	49 01071 22233 8
ITFコード	1 49 01071 40676 6	1 49 01071 22233 5
ケース JAN コード	49 01071 40677 6	49 01071 27061 2
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	116×116×108mm	
段ボールサイズ	472×362×113mm	
個装重量	126g	126g
ケース重量	1.8kg	1.8kg