



エスコック

2013年8月7日

ACECOOK NEWS RELEASE

だしの旨みでおいしく“減塩”した和風カップめん
本来の美味しさはそのままにだしの旨みをアップさせることで塩分を25%カット

だしの旨みで減塩

**鶏炊きうどん／小海老天そば リニューアル発売
カレーうどん 新発売**

2013年9月2日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、「だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば」の2品をリニューアル、「だしの旨みで減塩 カレーうどん」を新発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

近年、高齢化社会の進展を背景に、シニア層や女性向けにからだにやさしい商品が増えております。その一つとして減塩が挙げられますが、これまでの減塩商品は「味が薄くて物足りない」「おいしくない」という声が少なからずありました。

当商品は『だしの旨みで“おいしく”減塩!』をテーマに、だしの旨みを活かすことで本来の美味しさはそのままに、塩分を25%カット※できるカップめんです。今回は、だしの旨みをアップさせ、さらにおいしくリニューアルいたしました。さらに、しっかりと効いた和風だしに、風味の良いスパイスの香りが食欲をそそる「カレーうどん」を新たにラインナップに加え、展開いたします。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

※日本食品標準成分表2010 和風スタイル即席カップめん(油揚げ麺)と比較

【商品名】

だしの旨みで減塩

鶏炊きうどん／小海老天そば／カレーうどん



【発売日・発売地区】

2013年9月2日(月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば	だしの旨みで減塩 カレーうどん
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。(#12角、湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。(#20角、湯戻し時間:3分)	滑らかで喉越しの良いうどんです。(#12角、湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかり効かせ、柚子胡椒がほのかに香る塩分控えめでもおいしく味わえるつゆです。	鰹、煮干、昆布などの和風だしをしっかり効かせ、具材の小海老天の風味が香る塩分控えめでもおいしく味わえるつゆです。	鰹や昆布などの和風だしをしっかり効かせ、風味の良いスパイスが香る塩分控えめでもおいしく味わえるつゆです。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろに、シャキシャキと食感の良いキャベツ、彩りの良いねぎ、唐辛子を加えました。	香ばしく揚げた小海老天に、彩りの良いかまぼこ、ねぎを加えました。	程良く味付けした鶏肉そぼろに、油揚げ、玉ねぎ、ねぎを加えました。
パッケージ	和紙をあしらった背景に、手書きの文字とイラストで優しく温かみのある雰囲気、小窓の調理写真でおいしさを表現しました。また、塩分 25%カット表示を見やすくし、1食あたりの食塩相当量が一目で分かるようにしました。		

【商品概要】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば	だしの旨みで減塩 カレーうどん
内容量	40g(めん 30g)	38g(めん 30g)	38g(めん 30g)
かやく	キャベツ、 味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、唐辛子	えび天、かまぼこ、ねぎ	ねぎ、味付鶏肉そぼろ、 玉ねぎ、油揚げ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 27765 9	49 01071 27764 2	49 01071 27777 2
ITFコード	1 49 01071 27765 6	1 49 01071 27764 9	1 49 01071 27777 9
ケースJANコード	49 01071 29198 3	49 01071 29197 6	49 01071 29025 2
希望小売価格	105円(税抜価格)		
個装サイズ	100φ×85mm		
段ボールサイズ	410×316×92mm		
個装重量	60g	58g	58g
ケース重量	0.9kg		