

NEWS RELEASE

進化し続ける新潟・燕三条系ラーメンが「ご当地最前線」シリーズとして新登場！
鶏・豚の旨みが利いた、まろやか煮干し醤油スープと太めんで食べ応えのある一杯
ご当地最前線 新潟燕三条系 煮干背脂しょうゆラーメン 新発売

2016年5月16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。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「ご当地最前線 新潟燕三条系 煮干背脂しょうゆラーメン」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

<本商品のポイント>

- ① 人気ご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズ
- ② 県内に複数のご当地ラーメンを持つ新潟県「燕三条系ラーメン」の最前線を再現！
- ③ 鶏や豚の旨みと煮干しが利いた醤油ベースに、スープの表面に浮かぶ背脂で、まろやかかつ濃厚な味わいが、進化した新潟・燕三条系ラーメンの最前線

【商品情報】

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズです。

今回は、県内に複数のご当地ラーメンを持つ新潟県から、今なお進化することでラーメンファンを魅了し続ける「燕三条系ラーメン」の味わいを再現しました。

太めに絡む、煮干しの風味がしっかりと感じられるすっきり醤油スープに、鶏や豚の旨みが、最前線の味わいとなっています。

- 商品名： ご当地最前線 新潟燕三条系 煮干背脂しょうゆラーメン
- 発売日： 2016年5月16日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 205円（税抜）



【商品特長】

商 品 名	ご当地最前線 新潟燕三条系 煮干背脂しょうゆラーメン
め ん	滑らかで適度な弾力を持つ角刃の太めんです。適度な味付けを施し、スープと相性の良いめんに仕上げました。 (湯戻し時間：5分)
ス ー プ	すっきりとキレのある醤油の味わいを残しつつ、クリーミーでまろやかな白湯の鶏・豚エキスをたっぷり使用することで、コクのある美味しさに仕上げました。どっしりとした煮干しの風味と別添の背脂が一層スープに深みを与えます。
か や く	風味の良い玉ねぎ、程良く味付けした鶏肉そぼろ、メンマ、彩りの良いなると、ねぎを加えて仕上げています。
パッケージ	フタ・カップとも、目いっぱいシズルを配置し、迫力ある美味しさ感を訴求しました。さらにご当地名・メニュー名をワンポイントにまとめることで、ひと目で分かり易くしました。

【商品概要】

商 品 名	ご当地最前線 新潟燕三条系 煮干背脂しょうゆラーメン
内 容 量	92g (めん 70g)
か や く	玉ねぎ、味付鶏肉そぼろ、なると、メンマ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JANコード	4901071278694
ITFコード	14901071278691
ケース JANコード	—
希望小売価格	205円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	130g
ケース重量	1.8kg