



エスコック

平成 23 年 8 月 17 日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ユーザーからの反響大きく、新味「味噌」追加×販売エリア拡大！

## ノンフライわかめラーメン しょうゆ/みそ

平成 23 年 9 月 12 日 北海道・東北エリア発売

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「おいしさ!健康!」をテーマにわかめラーメンブランドの次世代新商品「ノンフライわかめラーメン」を北海道、東北にて発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

わかめラーメンは、海の野菜で食物繊維やカルシウムを豊富に含む「わかめ」をふんだんに用い、あっさりとした味わいやヘルシー感で支持されています。今回、めんをノンフライにすることで、さらに味わいがすっきりとし、従来のわかめラーメン(レギュラーカップ)に比べ、食べ応えはそのままでカロリーを抑えることができました。北海道にてしょうゆを先行発売したところ、これまでわかめラーメンを食べてくださった方にもそうでない方にも非常にご支持頂き、今回新しい味としてみそを追加し、エリアも東北に広げて発売いたします。

つきましては、下記要領にて発売致しますので、よろしくお願い申し上げます。

### ◆TV-CM

◇「わ〜かめスキスキ ピチピチ〜♪」で人気の「わかめ SONG」をポップにアレンジ!

わかめラーメンらしい明るく元気な雰囲気、かつこよさとコミカルさを併せ持つ CM に仕上げ、進化したわかめラーメン=ノンフライ版のデビューを印象付けます。(北海道・東北エリア)

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。

### 【商品名】

ノンフライわかめラーメン

しょうゆ / みそ



### 【発売日・発売地区】

平成 23 年 9 月 12 日 ( 月 ) 北海道・東北エリア

## 【商品特長】

商品名	ノンフライわかめラーメン しょうゆ	ノンフライわかめラーメン みそ
めん	もっちり、しこっとした歯応えが魅力の、滑らかでスープなじみの良いノンフライめんです。 (#18丸・湯戻し時間：4分)	もっちり、しこっとした歯応えが魅力の、滑らかでスープなじみの良いノンフライめんです。 (#16丸・湯戻し時間：4分)
スープ	鶏や豚をベースに鰹や煮干の旨みを加え、醤油の一部に有機丸大豆醤油を使用したすっきりとした醤油スープです。白胡椒をベースにしたスパイスが味のアクセントになっています。	ホタテなどの貝類やオイスターなど魚介の旨みと鶏や豚の旨みを合わせ生みそで仕上げたコクのあるまるやかな味噌スープです。
かやく	器に広がるふんわりわかめを中心に、香ばしいごま、コーン、メンマで仕上げました。	器に広がるふんわりわかめを中心に、香ばしいごま、唐辛子で仕上げました。
パッケージ	新しいわかめのロゴを作成、麺の持ち上げ、カロリーをアピールし、新しくなったわかめラーメンの美味しさを表現しました。	

## 【商品概要】

商品名	ノンフライわかめラーメン しょうゆ	ノンフライわかめラーメン みそ
内容量	86g (めん 60g)	93g (めん 60g)
かやく	ごま、わかめ、コーン、メンマ	わかめ、ごま、唐辛子
スープ	液体スープ、スパイス	液体スープ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21210 0	49 01071 21211 7
ITFコード	1 4901071 21210 7	1 4901071 21211 4
希望小売価格	170円 (税抜価格)	
個装サイズ	145φ×73mm	
段ボールサイズ	455×304×156mm	
個装重量	105g	111g
ケース重量	1.6kg	1.7kg

**商品に関するお問い合わせ先**

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム  
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477  
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

**報道関係者様からのお問い合わせ先**

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム  
担当：松永・宮田・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

**一般読者様からのお問い合わせ先**

エースコック株式会社 お客様相談室  
TEL (大阪) 06-6338-2745  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>