



エスコック

2012年8月29日

ACECOOK NEWS RELEASE

産経新聞社会部記者との共同開発企画 待望の第2弾！
今回は大阪産(もん)の泉州たまねぎを使用した絶妙な甘辛スープで登場
産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン 新発売

2012年9月17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、産経新聞社会部記者による「大阪ラーメン部」と共同開発した「産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン」の第2弾を発売させていただき運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

大阪人の好む“甘辛”味と、食材を使い切る大阪の食文化“始末”の心をコンセプトにした「それゆけ！大阪ラーメン」は昨年発売し、多くの方にご好評頂きました。

今回は大阪産(もん)の「泉州たまねぎ」をスープに使用することで、絶妙な甘辛味を開発いたしました。形状もタテ型レギュラー容器を採用することで、幅広いユーザーに訴求できるよう仕上げております。また前商品同様、産経新聞紙面上で開発ストーリーを発売まで連載し、話題の最大化を狙います。

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。

*大阪産(もん)・・・大阪府で栽培される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされる魚介類、大阪の特産と認められる加工食品(「大阪産(もん)名品」)のこと。



【商品名】

産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年9月17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	タテ型 産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン
め ん	スープと相性の良い滑らかで適度な弾力のある中細めんです。 (#20 丸、湯戻し時間:3分)
ス ー プ	大阪の食文化である「甘辛」味と「始末」の心を取り入れたこだわりのスープです。鶏がらベースの醤油スープに、具材のとろろ昆布、バイプロダクトであるチャーシューダレ、大阪産(もん)の泉州たまねぎエキスがマッチした絶妙の甘辛味に仕上げました。
か や く	ねぎ、なると、とろろ昆布にラーメンの王道具材である焼豚を加えることで、満足感を高めた具材構成です。
パッケージ	産経新聞の紙面をモチーフにした新規性の高いパッケージデザインです。コンセプトである「甘辛」と「始末」を記事に見立てて説明することで、大阪ラーメンの普及を目指しました。また大阪産(もん)認定の証であるロゴマークを目立つように配し、大阪らしさを訴求しました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	タテ型 産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン
内 容 量	71g(めん 55g)
か や く	焼豚、なると、ねぎ、とろろ昆布
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 22622 0
ITFコード	1 49 01071 22622 7
ケースJANコード	49 01071 29178 5
希望小売価格	180円(税抜価格)
個装サイズ	100φ×110mm
段ボールサイズ	404×309×119mm
個 装 重 量	102g
ケース重量	1.5kg

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：宮田・金子・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/>