



エスコック

平成 23 年 8 月 17 日

ACECOOK NEWS RELEASE

本場感覚、お湯を入れて 90 秒で食べられる！
白濁スープに濃厚背脂の博多ラーメンを完全再現！

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン

平成 23 年 9 月 12 日 リニューアル発売

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「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」をリニューアル発売させて頂きまますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは、エスコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”、現地の味わいをカップ麺で再現したシリーズです。今回は即席麺のシーズンインに合わせて、ご当地ラーメンの中で、特に人気の高い「博多とんこつラーメン」を白濁したとんこつスープに背脂を加え、開発いたしました。

今回のリニューアルでは、めんを熱湯“90 秒”で食べられるように仕上げ、注文後、素早く提供される本場博多ラーメンの臨場感を再現しました。

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】

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

平成 23 年 9 月 12 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	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
めん	博多ラーメンをイメージした、コシの強い極細のノンフライめんです。 熱湯 90 秒で食べられるように改良し、素早く提供される本場の臨場感を演出しました。(めん 65g・#26 丸・湯戻し時間 90 秒)
スープ	とんこつエキスをベースに香辛野菜を加えた、博多風とんこつスープに、エースコック独自技術の「レトルト背脂」が絡む、濃厚な甘みと旨さが特長です。
かやく	程よく味付けした焼豚、食感の良いキクラゲ、香ばしい炒りごま、味と色目にアクセントを添えるウェットタイプの紅しょうがを加えた博多ラーメンの王道具材です。たっぷりのねぎを後入れで加えることで、彩り良く仕上げました。
パッケージ	祇園山笠をイメージした赤色をキーカラーに使うことで、メリハリの効いた店頭効果の高いパッケージに仕上げました。 また疾走感溢れるコピーで、出来上がりの早さを訴求しました。

【商品概要】

商品名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
内容量	110g (めん 65g)
かやく	ごま・焼豚・紅しょうが・キクラゲ・ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23464 5
ITFコード	1 49 01071 23464 2
希望小売価格	220 円(税抜価格)
個装サイズ	165 φ × 75mm
段ボールサイズ	507 × 343 × 157mm
個装重量	138g
ケース重量	2.1kg

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/>