



**エスコック**

2012年9月5日

# ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の高粘度コラーゲン調味油を使用した  
ラーメン業界のトレンド“超濃厚”どろ系スープ

## 極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン 新発売

2012年10月1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)ではタテロングカップを使用した「極どろ」シリーズを発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」をコンセプトとしたメニューが多数展開されています。さらに、ラーメン業界のトレンドは、濃厚のさらに上を行く“超濃厚”な「どろ系」スープとなっていることから、弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープ特化型商品を展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えてまいります。

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。

### 【商品名】

### 極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン



### 【発売日・発売地区】

2012年 10月 1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	<b>極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン</b>
めん	粘りと弾力のある食べ応えのある太めん。(＃16角、湯戻し時間:5分)
スープ	豚骨醤油ベースにかつおやイリコの魚介風味を加えることで、厚みのある味わいに仕上げました。ポークコラーゲンにより、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
かやく	程よく味付けした焼豚、メンマに色合いの良いねぎを加えました。
パッケージ	パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	<b>極どろ 魚介豚骨醤油ラーメン</b>
内容量	103g(めん 80g)
かやく	焼豚、メンマ、ねぎ
スープ	調味油・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22625 1
ITFコード	1 49 01071 22625 8
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	140g
ケース重量	2.0kg

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/>