

NEWS RELEASE

「特製液体スープ」で仕上げる、濃コクでウマイスープが自慢の人気ブランド
「京都 背脂しょうゆラーメン」と「名古屋 味噌煮込みうどん」が新登場！
「飲み干す一杯」ご当地シリーズ リニューアル・新発売
2018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。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「飲み干す一杯」ブランドのご当地シリーズをリニューアル及び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 「特製液体スープ」で仕上げる、濃コクでウマイスープが自慢の「飲み干す一杯」ブランドより、本格的なご当地の味わいが楽しめるシリーズがリニューアル！
- ② 醤油スープに旨炊き背脂を加えた「京都 背脂しょうゆラーメン」と味噌スープに豆味噌の特製液体スープを加えた「名古屋 味噌煮込みうどん」がシリーズに新登場！

【商品情報】

当シリーズは「特製液体スープ」で仕上げる、飲み干したくなるほど濃コクでウマイ本格的なスープのご当地ラーメンに仕上げています。尾道、札幌、横浜、仙台、熊本の5品はご当地で愛され続ける味わいをそのままに、ご当地をイメージしたロゴデザインなど旅情感のある上質なデザインに進化いたしました。

さらに、シリーズの新商品として豚や鶏の旨みを利かせた醤油スープに旨炊き背脂を加えたコク深い味わいの「京都 背脂醤油ラーメン」、鶏や香味野菜を利かせた味噌スープに豆味噌の特製液体スープを加えた、深い香りと濃厚な味わいの「名古屋 味噌煮込みうどん」の2品が登場いたします。飲み干す一杯らしい濃コクな味わいで、現地の人ならずとも最後の一滴まで飲み干したくなる一杯に仕上げております。

■商品名： タテ型 飲み干す一杯

尾道 背脂醤油ラーメン／札幌 海老味噌ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン
仙台 辛味噌ラーメン／熊本 黒マー油豚骨ラーメン／京都 背脂醤油ラーメン
名古屋 味噌煮込みうどん

■発売日： 2018年10月1日（月）

■発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格： 180円（税抜）



【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。 (湯戻し時間:5分)
スープ	ジンジャーや魚醤の旨みを加えた、瀬戸内産いりこの風味がアクセントの醤油スープに別添の旨炊き背脂を入れることで、深いコクの味わいに仕上げました。	香味野菜の風味と海老の旨みを利かせた味噌スープに北海道産海老オイル入りの特製の別添液体スープを入れることで、海老の深いコクの味わいに仕上げました。	豚骨と鶏ガラがベースの豚骨醤油スープに別添の特製液体スープを入れることで、醤油のキレがアクセントになり最後まで飽きのこない味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、メンマ、ねぎを入れました。	風味豊かなえび天、揚げ玉、ねぎ、唐辛子を入れました。	メンマ、ほうれん草、ねぎを入れました。
パッケージ	旅情感のあるアイコン、ダイナミックに入れたシズル写真のご当地のおいしさを感じさせるパッケージです。		

【商品概要】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
内容量	69g (めん 55g)	72g (めん 55g)	73g (めん 55g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、メンマ、ねぎ	えび天、揚げ玉、ねぎ、唐辛子	メンマ、ほうれん草、ねぎ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 23992 3	49 01071 23958 9	49 01071 23960 2
ITFコード	1 49 01071 23992 0	1 49 01071 23958 6	1 49 01071 23960 9
ケースJANコード	49 01071 29628 5	49 01071 28981 2	49 01071 28983 6
希望小売価格	180円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×110mm		
段ボールサイズ	404×311×114mm	404×311×114mm	404×311×114mm
個装重量	101g	105g	104g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg	1.4 kg

【商品特長】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 熊本 黒マー油豚骨ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った太めんです。 (湯戻し時間:5分)	熊本県産小麦を 30%ブレンドした、滑らかでコシのあるめんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークをベースに唐辛子の辛味を加えた味噌ラーメンスープに別添の仙台味噌入りの特製液体スープを入れることで、深いコクの味わいに仕上げました。	まろやかな豚骨スープに別添の特製液体スープを入れることで、焦がしにんにくの旨みと香りが広がる最後まで飽きのこない味わいに仕上げました。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、メンマ、ねぎ、唐辛子を入れました。	ねぎ、キクラゲ、にんにくを入れました。
パッケージ	旅情感のあるアイコン、ダイナミックに入れたシズル写真のご当地のおいしさを感じさせるパッケージです。	

【商品概要】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 熊本 黒マー油豚骨ラーメン
内 容 量	72g (めん 55g)	71g (めん 55g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、メンマ、 ねぎ、唐辛子	ねぎ、キクラゲ、にんにく
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23959 6	49 01071 23907 7
ITFコード	1 49 01071 23959 3	1 49 01071 23907 4
ケース JANコード	49 01071 28982 9	49 01071 28944 7
希望小売価格	180円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	404×311×114mm
個装重量	104g	102g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg

【商品特長】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 名古屋 味噌煮込みうどん
め ん	滑らかさとしなやかさを併せ持っためんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力とコシを併せ持ったうどんらしい食感のめんです。 (湯戻し時間:5分)
ス ー プ	ポークをベースに醤油、香辛料をバランスよく配合した旨みのある醤油スープに別添の旨炊き背脂を入れることで深いコクの味わいに仕上げました。	鶏をベースに香味野菜の旨みを加えた味噌スープに豆味噌を使った特製液体スープを入れることで名古屋の味らしい深いコクの味わいに仕上げました。
か や く	色調の良いねぎ、メンマを入れました。	色調の良いかまぼこ、ねぎ、油揚げを入れました。
パッケージ	旅情感のあるアイコン、ダイナミックに入れたシズル写真のご当地のおいしさを感じさせるパッケージです。	

【商品概要】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 名古屋 味噌煮込みうどん
内 容 量	68g (めん 55g)	71g (めん 55g)
か や く	ねぎ、メンマ	かまぼこ、ねぎ、油揚げ
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23993 0	49 01071 23994 7
ITFコード	1 49 01071 23993 7	1 49 01071 23994 4
ケース JANコード	49 01071 29629 2	49 01071 29630 8
希望小売価格	180円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	404×311×114mm
個装重量	100g	104g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg