

NEWS RELEASE

めん・スープに新潟県産の米粉を使用した新潟限定の人気シリーズ
上越・中越・下越それぞれのご当地の味わいを再現
「うまさぎっしり新潟」シリーズ

2019年9月16日（月） リニューアル

エースコック株式会社（本社：大阪、社長：村岡 寛）は2019年9月16日（月）より、「うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン/妙高とん汁ラーメン/新潟麻婆麺」をリニューアル発売します。



<本商品のポイント>

- ① めんに使う小麦粉使用量の10%を新潟県産米粉に置き換え、スープにも米粉を使用した「うまさぎっしり新潟」シリーズ！
- ② 売り上げの一部は「新潟県トキ保護募金」へ寄付
- ③ 新潟出身の人気ご当地タレント「Negicco」を起用したTVCMも継続放映！

■商品名：

うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン/妙高とん汁ラーメン/新潟麻婆麺

■発売日： 2019年9月16日（月）

■発売地区： 新潟中心（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格： 193円（税抜）

今回は、三条カレーラーメンと妙高とん汁ラーメンはポークの旨みを増す改良を加えました。新潟麻婆麺は花椒と豆板醤の辛味を利かせ、より本格的な麻婆スープに進化させました。さらに、パッケージには新潟開港150周年のロゴを入れこみ、より新潟に寄り添った商品にしました。

【商品特長】

商 品 名	うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 妙高とん汁ラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 新潟麻婆麺
め ん	適度な弾力とつるみのある、新潟県産米粉を練り込んだ丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力とつるみのある、新潟県産米粉を練り込んだ丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力とつるみのある、新潟県産米粉を練り込んだ丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークをベースに魚介の旨みを利かせたカレースープです。魚介の旨みやカレーらしいとろみをつけることで三条カレーラーメンらしさを表現し、新潟県産米粉を使用してコク深く仕上げました。	赤味噌・白味噌をベースにポークや鰹の旨みを利かせたとん汁スープです。玉ねぎの旨みを利かせることで妙高とん汁ラーメンらしさを表現し、新潟県産米粉を使用してコク深く仕上げました。	味噌と醤油をベースにポークの旨みを利かせた麻婆スープです。花椒と豆板醤の辛味で本格的な麻婆の味・風味を表現し、新潟県産米粉を使用してコク深く仕上げました。
か や く	ポテト、玉ねぎ、大豆そぼろ、人参、ねぎを入れました。	程良く味付けした豚肉、玉ねぎ、豆腐、ねぎを入れました。	肉そぼろ、豆腐、ねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	シズルとメニュー名が目立つシンプルで上質なデザインです。 「新潟県トキ保護募金」参画のロゴや新潟開港 150 周年記念ロゴを入れこんだ新潟に寄り添ったパッケージに仕上げました。		

【商品概要】

商 品 名	うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 妙高とん汁ラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 新潟麻婆麺
内 容 量	62g (めん 50g)	58g (めん 50g)	65g (めん 50g)
か や く	ポテト、玉ねぎ、大豆加工品、人参、ねぎ	味付豚肉、玉ねぎ、豆腐、ねぎ	鶏・豚味付肉そぼろ、豆腐、ねぎ、唐辛子
荷 姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24650 1	49 01071 24651 8	49 01071 24652 5
ITFコード	1 49 01071 24650 8	1 49 01071 24651 5	1 49 01071 24652 2
ケース JANコード	49 01071 29677 3	49 01071 29678 0	49 01071 29679 7
希望小売価格	193円 (税抜き価格)		
個装サイズ	100×100×110mm		
段ボールサイズ	404×311×114mm		
個 装 重 量	93g	88g	96g
ケ ー ス 重 量	1.3 kg	1.2 kg	1.3 kg