

## NEWS RELEASE

煮干しラーメンの名店「中華ソバ 伊吹」の夜限定メニューがカップめん登場！

“煮干しが濃いのに苦くない”伊吹の味を再現！

### 一度は食べたい名店の味 伊吹監修の一杯 濃厚煮干し中華ソバ

2020年5月25日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2020年5月25日より、「一度は食べたい名店の味 伊吹監修の一杯 濃厚煮干し中華ソバ」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 煮干しラーメンの名店「中華ソバ 伊吹」の夜限定メニューをカップめん化！
- ② ポークをベースに煮干しを大量に加えた、煮干しの旨みとコクが味わえる濃厚な一杯！

■商 品 名：

一度は食べたい名店の味 伊吹監修の一杯 濃厚煮干し中華ソバ

■発 売 日：2020年5月25日（月）

■発 売 地 区：全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格：220円（税抜）

連日長蛇の列をつくる煮干しラーメンの名店、東京の「中華ソバ 伊吹」の夜営業限定メニューをカップめん化しました。ポークをベースに煮干しを大量に加え、一口目から煮干しの旨みをガツンと強烈に味わえつつ、“煮干しが濃いのに苦くない”伊吹ならではのこだわりの味わいに仕上げしております。

**【商品特長】**

商 品 名	<b>一度は食べたい名店の味 伊吹監修の一杯 濃厚煮干し中華ソバ</b>
め ん	歯切れの良さと適度な硬さが特長の角刃の中細めんです。適度な味付けをおこない、スープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークをベースに煮干しを大量に加えた、しっかりとした煮干しのうまみを感じることのできるスープです。煮干しエキス・煮干しオイルの入った別添の液体スープを加えることで、煮干しの旨み・コクが加わりクセになる一杯に仕上げています。
か や く	製法の異なる2種の玉ねぎ、程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	伊吹の屋号をしっかりと目立たせ、コラボを訴求したデザインです。商品のポイントである「夜営業限定メニュー」もアピールしました。

**【商品概要】**

商 品 名	<b>一度は食べたい名店の味 伊吹監修の一杯 濃厚煮干し中華ソバ</b>
内 容 量	95g (めん 70g)
か や く	玉ねぎ、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 24681 5
ITF コード	1 49 01071 24681 2
ケース JAN コード	—
希望小売価格	220 円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個 装 重 量	132g
ケース重量	1.8 kg