

NEWS RELEASE

人気のカレー専門店「カレーハウスCoCo壱番屋」監修シリーズ
コラボ10年目は王道メニューをさらにおいしく！
カレーハウスCoCo壱番屋監修
濃旨カレーラーメン／スパイスカレーラーメン

2020年11月2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11月2日より、「CoCo壱番屋監修 濃旨カレーラーメン／スパイスカレーラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 10年目を迎えた「カレーハウス CoCo 壱番屋」コラボシリーズ最新作！
- ② 「濃厚カレー」は新開発の固形カレールーを使用した濃厚な味わい！
- ③ 「スパイスカレー」は8種のスパイスで仕上げる臨場感のある一杯！

■商品名：

CoCo壱番屋監修 濃旨カレーラーメン／スパイスカレーラーメン

■発売日：2020年11月2日（月）

■発売地区：全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格：210円（税抜）

コラボ10年目は長年展開してきたおいしさを改めて見つめ直し、「濃厚カレー」は固形カレールー使用でしっかり濃厚な味わい、「スパイスカレー」は8種の別添スパイスで仕上げるこだわりの味わいで、ファンならずとも手に取りたくなる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商品名	C o C o 壱番屋監修 濃旨カレーラーメン	C o C o 壱番屋監修 スパイスカレーラーメン
めん	しっかりした弾力と滑らかさを併せ持つ丸刃のめんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。 (湯戻し時間:4分)	しっかりした弾力と滑らかさを併せ持つ丸刃のめんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。 (湯戻し時間:3分)
スープ	ポークをベースに、オニオンやポテトの旨みを加えたカレースープです。別添のカレールウにより濃厚な旨みが加わり、しっかりとした臨場感のあるおいしさを表現しています。	鶏やトマトの旨みを利かせ、選び抜いたカレースパイスをバランスよく配合したスープです。別添の8種のスパイスを加えることで刺激と風味が口の中いっぱいに広がる、飽きのこない一杯に仕上げています。
かやく	シャキシャキとしたキャベツ、食感の良い大豆そぼろ、彩りの良い人参、ねぎを加えて仕上げました。	シャキシャキとしたキャベツ、食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いコーン、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	C o C o 壱番屋監修とメニュー名を訴求しながら、大きなシズルとハードの特長を強調しおいしさのポイントをアピールしたデザインです。	

【商品概要】

商品名	C o C o 壱番屋監修 濃旨カレーラーメン	C o C o 壱番屋監修 スパイスカレーラーメン
内容量	111g (めん 90g)	103g (めん 90g)
かやく	キャベツ、人参、大豆加工品、ねぎ	キャベツ、大豆加工品、コーン、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23536 9	49 01071 23537 6
ITFコード	1 49 01071 23536 6	1 49 01071 23537 3
ケースJANコード	—	—
希望小売価格	210円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	432×290×217mm	
個装重量	135g	126g
ケース重量	2 kg	1.9 kg