

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ウ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」は固形カレールウ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広がる、飽きのこない一杯に仕上げられています。
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