

NEWS RELEASE

濃コクなスープが特長の「飲み干す一杯」シリーズ
名古屋のご当地メニュー「台湾ラーメン」が新登場
タテ型 飲み干す一杯

尾道 背脂醤油ラーメン/京都 背脂醤油ラーメン/名古屋 台湾ラーメン

2021年2月8日 リニューアル・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、2021年2月8日より、「**タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン/京都 背脂醤油ラーメン**」をリニューアル、「**タテ型 飲み干す一杯 名古屋 台湾ラーメン**」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 名古屋のご当地メニュー「台湾ラーメン」が「飲み干す一杯」に新登場！
飲み干す一杯ならではの後入れパックで仕上げる本格感のある辛旨一杯！
- ② 「尾道」は新開発の背脂パック、「京都」は九条種ねぎ使用に加え、焼豚のような食感と味わいの具材を採用し、リニューアル！

■商 品 名：

タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン/京都 背脂醤油ラーメン
タテ型 飲み干す一杯 名古屋 台湾ラーメン

■発 売 日：2021年2月8日（月）

■発 売 地 区：全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格：193円（税抜）

「尾道」は瀬戸内産いりこのすっきりとしたスープに合う背脂を新開発し、「京都」は食感の良い九条種ねぎ使用に加え、焼豚のような食感と味わいの具材を採用することで、よりおいしく進化させました。名古屋はご当地グルメの代表格である辛旨いスープが特長の「台湾ラーメン」を新開発しました。

【商品特長】

商品名	夕テ型 飲み干す一杯		
	尾道 背脂醤油ラーメン	京都 背脂醤油ラーメン	名古屋 台湾ラーメン
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間：3分)	滑らかさとしなやかさを併せ持った丸刃の中細めんです。 (湯戻し時間：3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間：3分)
スープ	香味野菜や魚醤の旨みに瀬戸内産いりこ背脂が利いた醤油スープです。	ポークをベースに醤油と背脂のコクが利いたスープです。	チキンをベースに、香味野菜と唐辛子の辛みが利いた醤油スープです。
かやく	食感の良い大豆そぼろ、程良く味付けしたメンマ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。	程良く味付けした小麦たん白加工品、色調の良いねぎを加えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろ、風味の良いニラ、色調の良い唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とメニュー名に高級感をあしらい、より店頭で目立つデザインに仕上げました。		

【商品概要】

商品名	夕テ型 飲み干す一杯		
	尾道 背脂醤油ラーメン	京都 背脂醤油ラーメン	名古屋 台湾ラーメン
内容量	69g (めん 55g)	68g (めん 55g)	67g (めん 55g)
かやく	大豆加工品、メンマ、ねぎ	味付小麦たん白加工品、ねぎ	大豆加工品、ニラ、唐辛子
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 23992 3	49 01071 23993 0	49 01071 24714 0
ITFコード	1 49 01071 23992 0	1 49 01071 23993 7	1 49 01071 24714 7
ケースJANコード	49 01071 29628 5	49 01071 29629 2	49 01071 29520 2
希望小売価格	193円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×110mm		
段ボールサイズ	404×311×114mm		
個装重量	100g	100g	97g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg	1.3 kg