

## NEWS RELEASE

新ブランド「匠がつくる」シリーズ登場！第1弾は、博多で人気の「とり田」監修！  
濃厚な鶏の旨みに柚子胡椒が利いた「博多水炊き」をラーメンにアレンジした一杯！  
**博多水炊きの匠がつくる とり田監修 濃厚鶏そば**  
2021年11月15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、2021年11月15日より、「博多水炊きの匠がつくる とり田監修 濃厚鶏そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 新ブランド「匠がつくる」シリーズ登場！第1弾は、グルメの街・博多で人気を呼ぶ水炊きの匠、「とり田」監修商品！
- ② 濃厚な鶏の旨みにこだわり試作を繰り返した鶏白湯スープ！爽やかな柚子胡椒の香りが食欲をそそる、寒くなる時期にぴったりの一杯！

- 商 品 名：博多水炊きの匠がつくる とり田監修 濃厚鶏そば
- 発 売 日：2021年11月15日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：220円（税抜）

この度、異彩を放つ異業種外食店とのコラボシリーズ「匠がつくる」を新たに立ち上げました。初回は、美食の街・博多で技を磨く博多水炊き専門店「とり田」が監修する、本格志向のカップめんです。鶏のおいしさを最大限引き出すプロの技を「濃厚鶏そば」として仕立てました。ラーメン店では味わえない専門店ならではのおいしさを堪能出来る一杯です。

**【商品特長】**

商 品 名	<b>博多水炊きの匠がつくる とり田監修 濃厚鶏そば</b>
め ん	歯切れの良さと、適度な弾力を持ち併せた丸刃の細めんです。 (湯戻し時間:2分)
ス ー プ	選び抜いた複数種の鶏原料を使用した鶏白湯スープです。後入れの調味油と特製ペーストを加えることで、鶏の旨みや柚子胡椒の風味が際立つ一杯に仕上げました。
か や く	鶏だんご、キャベツ、人参、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	特長的なお店のロゴを大きく配しつつ、落ち着いたトーンにまとめることで本格感を演出したパッケージです。

**【商品概要】**

商 品 名	<b>博多水炊きの匠がつくる とり田監修 濃厚鶏そば</b>
内 容 量	86g (めん 70g)
か や く	味付鶏だんご、キャベツ、人参、ねぎ
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 24743 0
ITF コード	1 49 01071 24743 7
ケース JAN コード	49 01071 29569 1
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	124g
ケース重量	1.7 kg