

NEWS RELEASE

全国各地のこだわり素材を使った本格的な味わい「お取り寄せ NIPPON」シリーズ第3弾！
富山県産白エビだし使用の塩ラーメンと宮崎県産霧島黒豚だし使用の豚骨ラーメンが登場！

お取り寄せ NIPPON

北海道産花咲ガニだし使用 醤油ラーメン／富山県産白エビだし使用 塩ラーメン
／宮崎県産霧島黒豚だし使用 豚骨ラーメン

2022 年 7 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、2022 年 7 月 25 日より、
「お取り寄せ NIPPON 北海道産花咲ガニだし使用 醤油ラーメン／富山県産白エビだし
使用 塩ラーメン／宮崎県産霧島黒豚だし使用 豚骨ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 全国各地のこだわりの素材を活かした本格的な味わい「お取り寄せ NIPPON」シリーズ！
- ② 「塩ラーメン」は、富山県の名産品である「白エビ」のだしを 100%使用し、蝦醤を加えた特製エビだし塩スープに！
- ③ 「豚骨ラーメン」は、宮崎県のブランドポーク「霧島黒豚」のだしを使用し、宮崎風の豚骨スープを再現！

■商 品 名：お取り寄せ NIPPON 北海道産花咲ガニだし使用 醤油ラーメン
お取り寄せ NIPPON 富山県産白エビだし使用 塩ラーメン
お取り寄せ NIPPON 宮崎県産霧島黒豚だし使用 豚骨ラーメン

■発 売 日：2022 年 7 月 25 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：214 円（税抜）

過去に大変好評いただいた「北海道産花咲ガニだし使用 醤油ラーメン」の味わいはそのままに、新たに富山県と宮崎県の名産品を使用した商品を開発しました。塩ラーメンは蝦醤を加えることでより特長のあるエビだし塩スープに、豚骨ラーメンは醤油や野菜の風味を立たせた宮崎風の豚骨スープで産地の特色を活かした味わいを再現しました。

【商品特長】

商 品 名	お取り寄せ NIPPON 北海道産 花咲ガニだし使用 醤油ラーメン	お取り寄せ NIPPON 富山県産 白エビだし使用 塩ラーメン	お取り寄せ NIPPON 宮崎県産 霧島黒豚だし 使用 豚骨ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさのある丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3 分)	適度な弾力と滑らかさのある丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3 分)	適度な弾力と滑らかさのある丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3 分)
ス ー プ	チキンをベースに、北海道産花咲ガニだしを加え、味のバランスを整えた醤油ラーメンスープです。	チキンをベースに香味野菜の旨みをバランスよく加え、富山県産白エビパウダーを使用した塩スープです。	宮崎県産霧島黒豚だしを使用した濃厚な豚骨スープです。
か や く	食感の良い大豆そぼろ、色調の良いコーン、ネギ、かに風かまぼこを加えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろ、色調の良い卵、ねぎ、スープを吸ってジューシーな麴を加えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろ、コリコリとした食感の良いキクラゲ、シャキシャキとした食感の良いもやし、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	素材のイラストと商品名と産地表記を大きく配し、店頭で一際目立つデザインに仕上げました。		

【商品概要】

商 品 名	お取り寄せ NIPPON 北海道産 花咲ガニだし使用 醤油ラーメン	お取り寄せ NIPPON 富山県産 白エビだし使用 塩ラーメン	お取り寄せ NIPPON 宮崎県産 霧島黒豚だし 使用 豚骨ラーメン
内 容 量	65g (めん 50g)	58g (めん 50g)	66g (めん 50g)
か や く	大豆加工品、コーン、ねぎ、かに風かまぼこ	大豆加工品、卵、ねぎ、麴	大豆加工品、キクラゲ、もやし、ねぎ
荷 姿	1 2 食× 1		
JAN コード	49 01071 24778 2	49 01071 24768 3	49 01071 24769 0
ITF コード	1 49 01071 24778 9	1 49 01071 24768 0	1 49 01071 24769 7
ケース JAN コード	49 01071 27053 7	49 01071 27030 8	49 01071 27031 5
希望小売価格	214 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	92g	89g	97g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg	1.4 kg