

NEWS RELEASE

別添スープでひと手間加えた最後まで飲み干したくなるスープが特長の
飲み干す一杯シリーズから「函館」「新潟長岡」「和歌山」のご当地ラーメンが登場！

タテ型 飲み干す一杯

函館 塩ラーメン／新潟長岡 生姜醤油ラーメン／和歌山 こってり中華そば

2023年1月23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、2023年1月23日より、「タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン／新潟長岡 生姜醤油ラーメン／和歌山 こってり中華そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 飲み干す一杯ご当地シリーズから、日本縦断ご当地ラーメン巡りをテーマに全国的に知名度がある北・東・西エリアのご当地ラーメンが登場！
- ② めん処の北海道からは「函館塩ラーメン」、ラーメン大国新潟からは「長岡生姜醤油ラーメン」、ご当地ラーメンブームの火付け役として知られる和歌山からは「和歌山こってり中華そば」を、後入れの「こだわりスープ」で臨場感あふれる一杯に仕上げました

■商 品 名：タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン
タテ型 飲み干す一杯 新潟長岡 生姜醤油ラーメン
タテ型 飲み干す一杯 和歌山 こってり中華そば

■発 売 日：2023年1月23日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：214円（税抜）

「飲み干す一杯」は、別添スープでひと手間加えることで、最後まで飲み干したくなるスープが特長のシリーズです。「函館塩ラーメン」は鶏油の風味が広がる黄金色のスープが、「長岡生姜醤油ラーメン」は体の芯から温まる生姜を利かせたスープが特長です。「和歌山こってり中華そば」は豚骨しょうゆベースに豚脂の旨みと醤油のキレを加えた重厚なスープが特長となっています。

【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 新潟長岡 生姜醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 和歌山 こってり中華そば
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)	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)	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	チキンベースに魚介の旨みを利かせ、別添の液体スープで鶏油の風味が広がるコクのある塩スープです。	ポークベースに香辛料を利かせ、別添の液体スープで生姜の風味が広がる醤油スープです。	豚骨しょうゆベースに、ガーリックやペッパーを利かせ、別添の液体スープで豚脂の旨みと醤油のキレが立つ、和歌山ラーメンらしい濃厚スープです。
かやく	ふんわりと食感の良い麩、色調の良いねぎ、程良く味付したメンマを加えて仕上げました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、色調の良いねぎ、風味の良いしょうがを加えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろと色調の良いねぎ、魚肉練り製品を加えて仕上げました。
パッケージ	メニューに合わせたキーカラーを使い、定番品との識別性を意識した分かりやすいデザインです。		

【商品概要】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 函館 塩ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 新潟長岡 生姜醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 和歌山 こってり中華そば
内容量	65g (めん 55g)	65g (めん 55g)	67g (めん 55g)
かやく	麩、ねぎ、メンマ	味付鶏肉そぼろ、ねぎ、しょうが	大豆加工品、ねぎ、魚肉練り製品
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 30015 9	49 01071 30017 3	49 01071 30019 7
ITFコード	1 49 01071 30015 6	1 49 01071 30017 0	1 49 01071 30019 4
ケースJANコード	49 01071 30016 6	49 01071 30018 0	49 01071 30020 3
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	96g	94g	94g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg	1.3 kg