

NEWS RELEASE

選んで楽しい旅行気分が味わえる「飲み干す一杯」ご当地シリーズ5種リニューアル！
札幌ラーメンの王道感を追求した「札幌 濃厚味噌ラーメン」が新登場！

タテ型 飲み干す一杯 ご当地シリーズ

2023年3月13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、2023年3月13日より、「タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン／仙台 辛味噌ラーメン／京都 背脂醤油ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン」をリニューアルし、「タテ型 飲み干す一杯 札幌 濃厚味噌ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 別添パックで仕上げる飲み干したくなるほどウマイスープが特長の「飲み干す一杯」のご当地シリーズ5種が新パッケージにリニューアル！
- ② 新登場の「札幌 濃厚味噌ラーメン」は、生姜が利いた濃厚味噌スープに、後入れ液体スープで肉や野菜を炒めたような風味や味噌のコクを加えた、濃厚感のある一杯！

■商品名：タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン／札幌 濃厚味噌ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン／仙台 辛味噌ラーメン／京都 背脂醤油ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン

■発売日：2023年3月13日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：214円（税抜）

「飲み干す一杯」のご当地ラーメンシリーズは、選んで楽しい旅行気分が味わえるシリーズです。ご当地名とシズル感をしっかりと伝える新パッケージへとリニューアルするとともに、札幌ラーメンの王道感を追求した「札幌 濃厚味噌ラーメン」が仲間入り！

【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 札幌 濃厚味噌ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
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。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。 (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太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。 (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太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)
スープ	香味野菜や魚醤の旨みとたっぷりの瀬戸内産いりこの風味が加わった醤油スープです。後入れ背脂パックでコクと深みのある一杯に仕上げました。	チキンとポークをベースに生姜が利いた濃厚味噌スープです。後入れ液体スープで肉や野菜を炒めたような風味や味噌のコクを加えた、濃厚感のある一杯に仕上げました。	豚骨のコクとガーリックの風味を利かせた豚骨醤油スープです。後入れ液体スープで醤油のキレと鶏油が利いた深い旨みのある一杯に仕上げました。
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。	色調の良いコーン、ねぎ、唐辛子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、色調の良いほうれん草、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とシズルをしっかりと訴求し、おいしさ感を押し出したパッケージで店頭訴求力を高めました。		

【商品概要】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 尾道 背脂醤油ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 札幌 濃厚味噌ラーメン	タテ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
内容量	67g (めん 55g)	69g (めん 55g)	68g (めん 55g)
かやく	大豆加工品、メンマ、ねぎ	コーン、ねぎ、唐辛子	味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24759 1	49 01071 40045 3	49 01071 24646 4
ITFコード	1 49 01071 24759 8	1 49 01071 40045 0	1 49 01071 24646 1
ケース JANコード	49 01071 27010 0	49 01071 40046 0	49 01071 29673 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	95g	98g	98g
ケース重量	1.3 kg	1.4 kg	1.4 kg

【商品特長】

商品名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。 (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。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)	しっかりとした食感と歯切れのよさを併せ持ち、豚骨ラーメンらしい滑らかなめんに仕上げました。 (湯戻し時間:2分)
スープ	ポークの旨みに唐辛子の辛味が利いた味噌スープです。仙台味噌入りの後入れ液体スープを入れることで、深い旨みのある一杯に仕上げました。	ポークをベースに醤油、香辛料を加えた醤油スープです。後入れ背脂パックでコクを与え、深みのある一杯に仕上げました。	複数種のポークエキスをベースとした豚骨スープです。後入れ背脂パックを加えることで、お店で味わえるような臨場感ある香りとお店のコクのある一杯に仕上げました。
かやく	食感の良い大豆そぼろ、コリコリとした食感の良いメンマ、色調の良いねぎ、唐辛子を入れて仕上げました。	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。	風味の良いごま、にんにく、コリコリとした食感の良いキクラゲ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とシズルをしっかりと訴求し、おいしさ感を押し出したパッケージで店頭訴求力を高めました。		

【商品概要】

商品名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 京都 背脂醤油ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン
内容量	67g (めん 55g)	68g (めん 55g)	66g (めん 50g)
かやく	大豆加工品、メンマ、ねぎ、唐辛子	味付小麦たん白加工品、ねぎ	ごま、キクラゲ、ねぎ、にんにく
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24645 7	49 01071 23993 0	49 01071 24648 8
ITFコード	1 49 01071 24645 4	1 49 01071 23993 7	1 49 01071 24648 5
ケース JANコード	49 01071 29672 8	49 01071 29629 2	49 01071 29675 9
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	98g	99g	98g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg	1.4 kg