

NEWS RELEASE

まるで旅行気分が味わえる「飲み干す一杯 ご当地編」シリーズより
鶏油を利かせた塩スープがくせになる「函館 塩ラーメン」が定番商品として登場！

「飲み干す一杯 ご当地編」シリーズ

2023 年 8 月 28 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 8 月 28 日より、
「飲み干す一杯 ご当地編 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」をリニューアルし、「飲み干
す一杯 ご当地編 函館 塩ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 旅情感とおいしさ感を高めた「飲み干す一杯 ご当地編」！別添スープパックが決め手の
本格感のあるご当地ラーメンシリーズ！
- ② 新定番メニュー「函館 塩ラーメン」を発売！別添スープを加えることで鶏油の風味が
広がり、最後まで飽きのこない味わいの塩ラーメン！

■商 品 名：

飲み干す一杯 ご当地編 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／函館 塩ラーメン

■発 売 日：2023 年 8 月 28 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：171 円（税抜）

「飲み干す一杯 ご当地編」シリーズは、自宅で楽しい旅行気分が味わえるシリーズです。ご
当地名とシズルを大きく訴求し、各地の観光名所を想起させるイラストを加えた新パッケージへ
とリニューアル。さらに、別添の鶏油を入れることでコクのある塩スープを楽しめる、新定番メ
ニュー「函館 塩ラーメン」も仲間入り！

【商品特長】

商 品 名	飲み干す一杯 ご当地編 札幌 濃厚味噌ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 横浜 豚骨醤油ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 仙台 辛味噌ラーメン
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	チキンとポークをベースに、ジンジャーやガーリックでアクセントをつけた味噌スープです。別添の液体スープによって肉や野菜を炒めたような風味と味噌のコクが加わり、濃厚感のある一杯に仕上げました。	ポークとチキンの旨みに香味野菜を加えた豚骨醤油ラーメンスープです。別添の液体スープを加えることで、横浜家系ラーメンの味わいを再現した深いコクと濃厚感のある一杯に仕上げました。	ポークをベースに唐辛子の辛味を加えた味噌ラーメンスープです。別添の仙台味噌入りの液体スープを加えることで、ポークの旨みや仙台味噌のコクが加わり、深い旨みのある一杯に仕上げました。
か や く	色調の良いコーン、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	肉のような食感の小麦たん白加工品、色調の良いほうれん草、ねぎを加えて仕上げました。	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、唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とシズル感あふれるデザインに、旅情感とおいしさ感を高めたパッケージです。		

【商品概要】

商 品 名	飲み干す一杯 ご当地編 札幌 濃厚味噌ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 横浜 豚骨醤油ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 仙台 辛味噌ラーメン
内 容 量	64g (めん 50g)	63g (めん 50g)	62g (めん 50g)
荷 姿	12食×1		
JAN コード	49 01071 40187 0	49 01071 40189 4	49 01071 40191 7
ITF コード	1 49 01071 40187 7	1 49 01071 40189 1	1 49 01071 40191 4
ケース JAN コード	49 01071 40188 7	49 01071 40190 0	49 01071 40192 4
希望小売価格	171 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	93g	93g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg	1.3 kg

【商品特長】

商 品 名	飲み干す一杯 ご当地編 京都 背脂醤油ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 博多 背脂とんこつラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 函館 塩ラーメン
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)	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のどごしの良いめんに仕上げました。 (湯戻し時間:2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)
ス ー プ	ポークをベースに醤油、香辛料をバランスよく配合した旨みのある醤油スープです。別添の背脂がコクを与え、深みのある味わいに仕上げました。	味と香りに特長を持つ複数種のポークエキスをバランスよく配合し、香りとコクを楽しめる濃厚な豚骨スープです。別添の背脂を加えることで、お店で味わえるような臨場感あるスープに仕上げました。	チキンをベースにホタテやカツオ等の魚介の旨みを利かせた塩スープです。別添の液体スープを加えることで鶏油の風味が広がり、最後まで飽きの来ない味わいに仕上げました。
か や く	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。	ふんわりと食感の良い麴、色調の良いねぎ、食感の良い大豆そぼろを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とシズル感あふれるデザインに、旅情感とおいしさ感を高めたパッケージです。		

【商品概要】

商 品 名	飲み干す一杯 ご当地編 京都 背脂醤油ラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 博多 背脂とんこつラーメン	飲み干す一杯 ご当地編 函館 塩ラーメン
内 容 量	62g (めん 50g)	66g (めん 50g)	60g (めん 50g)
荷 姿	12食×1		
JAN コード	49 01071 40193 1	49 01071 40195 5	49 01071 40197 9
ITF コード	1 49 01071 40193 8	1 49 01071 40195 2	1 49 01071 40197 6
ケース JAN コード	49 01071 40194 8	49 01071 40196 2	49 01071 40198 6
希望小売価格	171 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	97g	88g
ケース重量	1.3 kg	1.4 kg	1.2 kg