

NEWS RELEASE

大人気の「カレーハウス CoCo 壱番屋」監修、
定番のポークカレーと、夏の辛旨カレーが新登場！

CoCo壱番屋監修

専門店の定番ポークカレー味ラーメン／専門店の辛旨ポークカレー味焼そば

2024年6月24日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛人）は、2024年6月24日より、株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市 代表取締役社長：葛原守）とコラボレーションした、「CoCo壱番屋監修 専門店の定番ポークカレー味ラーメン／専門店の辛旨ポークカレー味焼そば」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 「カレーハウスCoCo壱番屋」とのコラボシリーズから、定番の味わいポークカレーと夏に食べたい辛旨カレーをイメージした新商品が登場！
- ② 別添「特製ペースト」を加えることで、ココイチならではのコクと旨みが広がるラーメンと、別添「とび辛スパイス」で刺激的な辛さと風味が加わる焼そばで、専門店ならではの味わいを楽しめる！

■商品名：

CoCo壱番屋監修 専門店の定番ポークカレー味ラーメン

CoCo壱番屋監修 専門店の辛旨ポークカレー味焼そば

■発売日：2024年6月24日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：271円（税抜）

ココイチ定番の味「ポーク」をイメージした王道カレーラーメンと、夏にぴったりな「スパイスカレー」をイメージした刺激的な辛さのカレー焼そばです。どちらもココイチならではの本格的な味わいを楽しめ、ファンならずとも手に取りたくなる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商品名	CoCo壱番屋監修 専門店の定番 ポークカレー味ラーメン	CoCo壱番屋監修 専門店の辛旨 ポークカレー味焼そば
めん	しっかりとした弾力と滑らかさのある丸刃の太めんです。口の中で存在感のあるめんに仕上げました。 (湯戻し時間:4分)	しっかりとした弾力と滑らかさのある丸刃の太めんです。口の中で存在感のあるめんに仕上げました。 (湯戻し時間:5分)
スープ/ソース	ポークをベースにガーリックを利かせたカレーラーメンです。別添の後入れ特製ペーストを加えることで、オニオンの旨みと香りが広がる、本格的なカレースープに仕上げました。	ポークをベースにガーリックを利かせたカレー焼そばです。とび辛スパイスの刺激的な辛さが広がる、食欲をそそる一杯に仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、色調の良いねぎ、人参を加えて仕上げました。	程良く味付けした大豆そぼろ、色調の良いねぎ、人参を加えて仕上げました。
パッケージ	「CoCo 壱番屋監修」とメニュー名を大きく訴求しつつ、調理写真でおいしさを演出したデザインです。	

【商品概要】

商品名	CoCo壱番屋監修 専門店の定番 ポークカレー味ラーメン	CoCo壱番屋監修 専門店の辛旨 ポークカレー味焼そば
内容量	111g (めん78g)	110g (めん90g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40452 9	49 01071 40454 3
ITFコード	1 49 01071 40452 6	1 49 01071 40454 0
ケース JANコード	49 01071 40453 6	49 01071 40455 0
希望小売価格	271円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	432×290×217mm	
個装重量	135g	134g
ケース重量	2 kg	2 kg