

NEWS RELEASE

人気の「わかめラーメン」から夏向けの商品が新登場！
「紀州南高梅」と「九州産ゆず胡椒」のご当地素材を使用し、爽やかな仕上がりに
わかめラーメン
紀州南高梅香る塩／九州産ゆず胡椒香る豚骨

2025 年 7 月 28 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2025 年 7 月 28 日より、「わかめラーメン 紀州南高梅香る塩／九州産ゆず胡椒香る豚骨」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 暑い夏にぴったりな素材を使用した爽やかな味わいの「わかめラーメン」が新登場！
- ② 紀州南高梅フレーク入りで梅の香りや酸味をしっかりと感じられる「紀州南高梅香る塩」と、ゆず胡椒の爽やかさが豚骨スープとの相性も抜群な「九州産ゆず胡椒香る豚骨」で、暑い夏にぴったり！

■商 品 名：わかめラーメン 紀州南高梅香る塩／九州産ゆず胡椒香る豚骨

■発 売 日：2025 年 7 月 28 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236 円（税抜）

ご当地のこだわり素材「紀州南高梅」と「九州産ゆず胡椒」のおいしさを活かした「わかめラーメン」を開発しました。梅の香りや酸味をしっかりと感じられる塩スープと、本格的な豚の風味にゆず胡椒を利かせた豚骨スープは、どちらも磯の香り豊かなわかめと相性抜群な一杯です。

【商品特長】

商 品 名	わかめラーメン 紀州南高梅香る塩	わかめラーメン 九州産ゆず胡椒香る豚骨
め ん	滑らかでコシのある、歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)	滑らかでコシのある、歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	キャベツやオニオンで味を調えた優しい味わいの塩スープです。わかめに合うよう、梅の香りや酸味をしっかりと感じられる一杯に仕上げました。	ポークをベースにゆず胡椒を利かせた豚骨スープです。別添の調味油を加えることで、本格的な豚の風味が加わり食欲をそそる一杯に仕上げました。
か や く	磯の風味豊かなわかめ、風味の良いごま、梅干フレーク、彩りの良いコーンを入れました。	磯の風味豊かなわかめ、風味の良いごま、食感の良い大豆そぼろを入れました。
パッケージ	産地と素材のイラストを大きく配置したデザインに加え、背景色を鮮やかにしたパッケージです。	

【商品概要】

商 品 名	わかめラーメン 紀州南高梅香る塩	わかめラーメン 九州産ゆず胡椒香る豚骨
内 容 量	72g (めん 60g)	73g (めん 60g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 40768 1	49 01071 40770 4
ITF コード	1 49 01071 40768 8	1 49 01071 40770 1
ケース JAN コード	49 01071 40769 8	49 01071 40771 1
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×77mm	
段ボールサイズ	431×290×161mm	
個 装 重 量	90g	91g
ケース重量	1.4kg	1.4kg