

NEWS RELEASE

暑い時期にも食欲をそそる、カレー専門店の味
大人気の「カレーハウス CoCo 壱番屋」監修シリーズ！
タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン
マイルド／スパイシー

2025 年 8 月 11 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 8 月 11 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、「**タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン マイルド／スパイシー**」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① “ココイチ”の愛称で親しまれるカレー専門店「カレーハウス CoCo 壱番屋」とのコラボシリーズから、マイルド&スパイシーな 2 品が新登場！
- ② 「マイルド」は、ココイチ定番のポークカレーをイメージしつつローストオニオンの「特製ふりかけ」で甘みを加えたコク深い味わい！「スパイシー」は、ココイチオリジナル「とび辛スパイス」を使用した刺激的で辛旨な味わい！

■商 品 名：タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン マイルド
タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン スパイシー

■発 売 日：2025 年 8 月 11 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236 円（税抜）

ココイチ定番のポークカレーをイメージして「マイルド」な味わいに仕上げた王道タイプと、ココイチオリジナルスパイス「とび辛スパイス」を使用して「スパイシー」に仕上げた辛旨タイプのカレーラーメンにアレンジした、暑い夏でもどんどん箸が進む一杯に仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン マイルド	タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン スパイシー
め ん	滑らかで歯切れの良い丸刃のめん です。スープと相性良く、一体感 のあるめんに仕上げました。 (湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良い角刃のめん 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	ポークをベースに野菜の旨みを加 えたカレースープです。別添の特 製ふりかけによりオニオンの甘み が加わる、マイルドでコク深い味 わいに仕上げました。	ポークをベースに野菜の旨みを加 えたカレースープです。別添の特 製スパイスによって香辛料の辛み が加わる、スパイシーで刺激的な 味わいに仕上げました。
か や く	食感の良い大豆そぼろ、色調の良 い人参、ねぎを加えて仕上げまし た。	食感の良い大豆そぼろ、色調の良 い人参、ねぎを加えて仕上げまし た。
パッケージ	「ココイチ」監修とメニューを訴求しつつ、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	タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン マイルド	タテ型 CoCo 壱番屋監修 専門店のカレーラーメン スパイシー
内 容 量	59g (めん 50g)	59g (めん 50g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 40781 0	49 01071 40783 4
ITF コード	1 49 01071 40781 7	1 49 01071 40783 1
ケース JAN コード	49 01071 40782 7	49 01071 40784 1
希望小売価格	236 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	89g	89g
ケース重量	1.3kg	1.3kg