



エースコック

2012年11月28日

Acecook News Release

首都圏を中心に人気の「背脂」と「煮干」を組み合わせた濃厚系ラーメン
大粒背脂のまろやかな甘みと煮干しのコクが深みのある味わいを演出

大粒背脂煮干醤油ラーメン 新発売

2012年12月24日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、「大粒背脂煮干醤油ラーメン」を新発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

近年、濃厚系ラーメンがブームの中、首都圏を中心に「背脂」と「煮干」を組み合わせた濃厚背脂煮干系のラーメン店が増加し人気となっています。

そこで当社自慢の「レトルト背脂」技術をさらに追求し、背脂の美味しさとボリュームにこだわった商品を開発いたしました。当社最大級の粒サイズと量の入った背脂をしっかりと加えることで、背脂の美味しさを最大限に堪能できる一杯に仕上げています。大粒背脂のまろやかな甘みと煮干のコクが調和し、余韻の残る深みのある味わいを演出しております。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【商品名】

大粒背脂煮干醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年12月24日(月) 全国

【商品特長】

商品名	大粒背脂煮干醤油ラーメン
めん	スープが良く絡む太めのノンフライめんです。 (#16角、湯戻し時間:5分)
スープ	鶏をベースに、背脂と煮干をしっかり加えた濃厚でコクのある醤油スープです。大粒背脂のまろやかな甘みと煮干のコクが合わさって、濃厚で深みのある味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした焼豚、シャキシャキと食感の良いもやし、ねぎの醤油ラーメンの王道具材に唐辛子で彩りを加えました。
パッケージ	インパクトのある力強い文字と大きな調理写真をシンメトリーに配し、重厚感のあるデザインに仕上げました。中心にたっぷりの大粒背脂が入ったレンゲを置くことで、大粒背脂のボリュームと美味しさを表現しました。

【商品概要】

商品名	大粒背脂煮干醤油ラーメン
内容量	112g (めん 65g)
かやく	焼豚、ねぎ、もやし、唐辛子
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23485 0
ITFコード	1 49 01071 23485 7
希望小売価格	230円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	136g
ケース重量	2.0kg