



エースコック

2012年12月19日

ACECOOK NEWS RELEASE

1000軒以上のカレー専門店を食べ歩いたAll Aboutのグルメガイド 小野員裕氏監修
和風ベースに特製のルウを加えた“こだわりの味わい”

All About 共同開発 一晩寝かせた熟成ルウのカレーうどん 新発売

2013年1月28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)では各分野の専門家がナビゲートする総合情報サイト「All About」と共同開発した「All About 共同開発 一晩寝かせた熟成ルウのカレーうどん」を発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当商品はAll Aboutのグルメガイドであり、1000軒以上のカレー専門店を食べ歩いた小野員裕氏監修のもと、既存の和風カップめんでは味わえないこだわりの味わいをテーマに開発した完全オリジナルのメニューです。

鰹や昆布の旨みが効いた和風ベースに、特製ルウを加えることでコクと旨みが広がり、唐辛子や胡椒の効いたスパイシーさがクセになる濃厚なカレースープに仕上がりました。

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

「All About」とは754のテーマごとに、専門の知識や経験を持った人＝「ガイド」が、その分野に関する情報を提供する総合情報サイトです。

月間総利用者数は2,930万人(2012年11月実績、スマートフォン、モバイル含む)。

【商品名】

All About 共同開発 一晩寝かせた熟成ルウのカレーうどん



【発売日・発売地区】

2013年1月28日(月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【 商 品 特 長 】

商 品 名	All About 共同開発 一晩寝かせた熟成ルウのカレーうどん
め ん	弾力と滑らかさのあるうどんです。(＃10 角、湯戻し時間:5 分)
ス ー プ	鰹や昆布の旨みが効いた和風ベースに、特製ルウを加えることでコクと旨みが広がるカレースープです。唐辛子や胡椒をしっかり効かせて、まるやかな中にもスパイシーさがクセになる濃厚な一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした鶏・豚味付け肉そぼろに、玉ねぎ、ねぎを加えました。
パッケージ	めんに絡みつくルウを訴求したインパクトのあるデザインに仕上げました。All About のロゴを配し、こだわり感を訴求しました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	All About 共同開発 一晩寝かせた熟成ルウのカレーうどん
内 容 量	111g(めん 67g)
か や く	鶏・豚味付け肉そぼろ、玉ねぎ、ねぎ
ス ー プ	粉末スープ、特製スープ
荷 姿	12 食×1
JANコード	49 01071 22459 2
ITFコード	1 49 01071 22459 9
希望小売価格	220 円(税抜価格)
個装サイズ	165 φ × 75mm
段ボールサイズ	507 × 343 × 157mm
個 装 重 量	135g
ケ ー ス 重 量	2.0kg