

ACECOOK News Release

あっさり系が主流のカップうどん市場に"濃い旨"系が登場 豚の旨みを効かせた和風つゆがめんにしっかり絡む選厚な味わい

肉汁うどん 新発売

2013年2月11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「肉汁うどん」を発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

濃いつゆを太めんに絡める"つけめん"は全国に定着し、"濃厚系ラーメン"も人気の中、あっさりが常識だったうどんにも「濃い旨」が注目されだしています。「肉汁うどん」は豚肉の旨みが凝縮されたつゆが魅力で、めんにしっかり絡む味わい深さがたまらない"濃い旨"スタイルのうどんです。

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

【商品名】

肉汁うどん



【 発売日・発売地区 】

2013 年 2 月 11 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	肉汁うどん
めん	もちっとした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	醤油ベースに鰹と昆布、豚の脂の旨みと甘みをしっかり効かせた和風つゆです。濃くて旨いつゆがよく絡んだ味わい深いうどんが堪能できます。
かやく	程よく味付けした豚バラ肉に、大きくカットした食感の良い白・青 2 種類のねぎ、刻み油揚げ、唐辛子を入れました。
パッケージ	つゆが絡んだうどんの持ち上げを正面に大きく配し、力強い美味しさを訴求した インパクトのあるデザインです。

【商品概要】

商品名	肉汁うどん
内 容 量	103g(めん 67g)
かやく	味付豚肉、ねぎ、油揚げ、唐辛子
荷 姿	12 食×1
JANコード	49 01071 22460 8
ITFコード	1 49 01071 22460 5
希望小売価格	220 円(税抜価格)
個装サイズ	$165 \phi \times 75 \mathrm{mm}$
段ボールサイズ	$507 \times 343 \times 157$ mm
個 装 重 量	127g
ケース重量	1.9kg