



エスコック

2013年2月6日

ACECOOK NEWS RELEASE

味も食べ応えも満足を追求したシリーズに新フレーバーが登場
牛の旨みとコラーゲンをたっぷり使用したスープがめんに絡み旨さを引き立てる

三つ星スーパーカップ 1.5倍 特まる 牛骨白湯ラーメン 新発売

2013年2月25日 発売

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、三つ星スーパーカップ 1.5倍シリーズから「特まる 牛骨白湯ラーメン」を発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

「三つ星スーパーカップ」は食べ応えと共に、リッチ感あるスープの美味しさを追及したシリーズです。鶏ガラ・豚骨に続き第3のスープとも呼ばれ人気が高まっている「牛骨」スープは、しっかりした旨みと牛特有の香りが特長です。「特まる」をテーマに、牛の旨みとコラーゲンをふんだんに使用し、スープのまるやかさにこだわった商品を開発いたしました。コク深くまるやかなスープが“ガッシリ3Dめん”に絡み付き、旨さをいっそう引き立てます。

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

【商品名】

三つ星スーパーカップ1.5倍
特まる 牛骨白湯ラーメン



【発売日・発売地区】

2013年2月25日(月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	三つ星スーパーカップ 1.5 倍 特まる 牛骨白湯ラーメン
めん	ガーリック、オニオンのうまみを吹き付けたうまみスト仕立ての“ガッシリ 3D めん”です。 (#20 丸、湯戻し時間:3 分)
スープ	牛の旨みと牛脂をたっぷり使用し、ガーリック・オニオン・黒胡椒をアクセントにしたコクと香りを楽しめる白湯スープです。牛コラーゲンを使用した別添の特製調味油を入れることでいっそうコクが深まり、まろやかな美味しさが味わえます。
かやく	程よく味付けした牛肉そぼろに、大きくカットした食感の良い白ねぎ・青ねぎ、チップ状の青ねぎと唐辛子で彩り良く仕上げました。
パッケージ	美味しさの特長を、商品名「特まる」を大きな字体で配することと、シズル写真でしっかり訴求しました。

【商品概要】

商品名	三つ星スーパーカップ 1.5 倍 特まる 牛骨白湯ラーメン
内容量	118g(めん 90g)
かやく	味付牛肉そぼろ、ねぎ、唐辛子
荷姿	12 食×1
JANコード	49 01071 23707 3
ITFコード	1 49 01071 23707 0
希望小売価格	200 円(税抜価格)
個装サイズ	140 φ × 105mm
段ボールサイズ	434 × 292 × 218mm
個装重量	152g
ケース重量	2.2kg