



エスコック

2013年10月2日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用
ラーメン業界の潮流である“どろ系”スープをカップめんて再現

極どろ 特濃とんこつラーメン 新発売

2013年10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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、タテロングカップを使用した「極どろ」シリーズから「極どろ 特濃とんこつラーメン」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」コンセプトメニューが多数展開されています。ラーメン業界では、濃厚のさらに上を行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流のひとつとなっているなか、弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用した、スープ特化型商品を展開することで、ラーメンファンの濃厚メニューへのニーズに応えます。

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】

極どろ 特濃とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

2013年10月28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 | 極どろ 特濃とんこつラーメン |
| めん | 粘りと弾力のある食べ応えのある太めん。(＃16角、湯戻し時間:5分) |
| スープ | 数種類の豚骨を使用することで、濃厚な豚の旨みと厚みあるスープに仕上げました。高粘度コラーゲン調味油を加えることで、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。 |
| かやく | 程よく味付けした肉そぼろ、メンマに彩りの良いねぎを加えました。 |
| パッケージ | パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。 |

【商品概要】

| | |
|---------|-----------------------|
| 商品名 | 極どろ 特濃とんこつラーメン |
| 内容量 | 103g(めん 80g) |
| かやく | 鶏・豚味付鶏肉そぼろ、メンマ、ねぎ |
| スープ | 調味油・顆粒スープ |
| 荷姿 | 12食×1 |
| JANコード | 49 01071 22658 9 |
| ITFコード | 1 49 01071 22658 6 |
| 希望小売価格 | 190円(税抜価格) |
| 個装サイズ | 111φ×118mm |
| 段ボールサイズ | 445×342×123mm |
| 個装重量 | 140g |
| ケース重量 | 1.9kg |