



エースコック

2013年10月23日

ACECOOK NEWS RELEASE

永谷園『「冷え知らず」さんの生姜シリーズ』とのコラボレーションシリーズ
希少な“黒生姜”を使用した新メニューを加え選べる2種類で新登場

「冷え知らず」さんの
生姜とん汁うどん／黒生姜鶏南蛮そば 新発売

2013年11月18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)では株式会社永谷園『「冷え知らず」さんの生姜シリーズ』とコラボレーションした、『「冷え知らず」さんの 生姜とん汁うどん／黒生姜鶏南蛮そば』の2品を新発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

今年で3年目を迎える本コラボレーションは、次なるステップとして“生姜の進化”をテーマに、生姜の価値向上を目指します。

今回は、寒い冬に食べたくなる人気メニュー「生姜とん汁うどん」に加え、希少な“黒生姜”を使用した新メニュー「黒生姜鶏南蛮そば」を開発いたしました。生姜の美味しさと健康感をより実感できると同時に、選ぶ楽しさをご提案いたします。

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。

◆黒生姜とは？

黒生姜は、紫がかかった黒色(ポリフェノール的一种であるアントシアニンを含む)が特徴で、別名「黒ウコン」とも呼ばれる希少な生姜です。高価で一般市場にはあまり出回っていない価値の高い農産物です。

【商品名】

「冷え知らず」さんの
生姜とん汁うどん／黒生姜鶏南蛮そば



【発売日・発売地区】

2013年11月18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	「冷え知らず」さんの 生姜とん汁うどん	「冷え知らず」さんの 黒生姜鶏南蛮そば
めん	適度な弾力と滑らかさのあるうどんです。(＃12角、湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。(＃20角、湯戻し時間:3分)
スープ	豚や鰹だしをベースに、野菜の旨みを加えた味噌スープです。生姜をしっかり効かせました。	たまり醤油に、鰹や煮干し、昆布などの和風だしを効かせ、コク深い黒糖をアクセントに加えたそばつゆです。生姜をしっかり効かせ、希少な黒生姜も使用しました。
かやく	程良く味付けした豚肉、油揚げ、人参、ねぎのとん汁らしい具材に、風味豊かな生姜を加えて仕上げました。	程良く味付けした鶏肉、ねぎ、かまぼこの鶏南蛮らしい具材に、風味豊かな生姜を加えて仕上げました。
パッケージ	「冷え知らず」さんの世界観をベースに、「とん汁うどん」はブランドカラーである白色、「黒生姜鶏南蛮そば」は黒生姜をイメージした黒色のパッケージに仕上げました。白と黒の色の対比で、見た目にもインパクトのあるデザインです。	

【商品概要】

商品名	「冷え知らず」さんの 生姜とん汁うどん	「冷え知らず」さんの 黒生姜鶏南蛮そば
内容量	64g(めん 55g)	65g(めん 55g)
かやく	味付豚肉、ねぎ、油揚げ、人参、しょうが	味付鶏肉、ねぎ、かまぼこ、しょうが
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 22662 6	49 01071 22663 3
ITFコード	1 49 01071 22662 3	1 49 01071 22663 0
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	100φ×110mm	
段ボールサイズ	404×311×117mm	
個装重量	95g	96g
ケース重量	1.4kg	