



エスコック

2014年4月2日

ACECOOK NEWS RELEASE

茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる独自技術の“もちもち多加水麺”を採用
本格的なめんとスープが絡み合いラーメン店のような美味しさと食べ応えを再現
エスコックの多加水麺 ワンタン中華そば 大盛り 新発売

2014年4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、「エスコックの多加水麺ワンタン中華そば 大盛り」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。

当商品は、大口径カップめんならではのニーズである「本格感」に「食べ応え」の価値を付加した新商品です。

茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる、エスコックの独自技術である“もちもち多加水麺※”に、井いっばいに広がる具材、本格的な美味しさのスープをあわせ、ラーメン店のような美味しさと食べ応えを演出しました。

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

※「もちもち多加水麺」とは…

“多加水麺”とは、小麦の加水率が40%を超えるめんのこと、人気ラーメン専門店にて採用されている製麺技術。「もちもち多加水麺」は、今まで大量生産の難しかった“多加水麺”を、エスコックの独自技術によりカップめんにて再現することに成功した、茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる本格めん。

【商品名】

エスコックの多加水麺 ワンタン中華そば 大盛り



【発売日・発売地区】

2014年4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	エスコックの多加水麺 ワンタン中華そば 大盛り
めん	茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる大盛りの“もちもち多加水麺”です。 (#16丸、湯戻し時間:5分)
スープ	チキン、ポークをベースに香味野菜や香辛料をバランスよく加え、鰹の旨みや香味油を効かせることで後引く旨みの醤油スープに仕上げました。
かやく	ツルっとした食感のワンタンに、ねぎ、なると、わかめ、メンマを加え、中華そばらしく仕上げました。
パッケージ	メニュー名とシズルを大きく配した美味しさの伝わるパッケージデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	エスコックの多加水麺 ワンタン中華そば 大盛り
内容量	132g(めん 90g)
かやく	ワンタン、ねぎ、メンマ、なると、わかめ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 21112 7
ITFコード	1 49 01071 21112 4
希望小売価格	240円(税抜価格)
個装サイズ	180φ×74mm
段ボールサイズ	548×370×162mm
個装重量	158g
ケース重量	2.5kg