

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用した超濃厚な「どろ系」スープ
噛み応えのある太めんによく絡む特濃スープで満足感高まる一杯
極どろ 特濃とんこつラーメン 新発売

2015年2月9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、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、食品業界では「濃厚」がコンセプトのメニューが多数展開されており、とりわけラーメン業界では、濃厚のさらに上を行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流の一つとなっています。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、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。また、さらなる食べ応えを追求し新開発の「厚切太麺」を採用し、噛み応えのある太めんによく絡む特濃スープで満足感が高まる一杯に仕上げました。

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】

2015年 2月 9日 (月) 全国

【商品特長】

商品名	極どろ 特濃とんこつラーメン
めん	しっかりとした噛み応えのある角刃の太めんです。 スープと相性の良い、食べ応えのあるめんに仕上げました。 (湯戻し時間:5分)
スープ	複数種の豚骨エキスパウダーをブレンドすることで、濃厚な豚の旨みと厚みを味わうことのできるスープに仕上げました。ポークコラーゲン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	ほど良く味付けした肉そぼろ、メンマに、色調の良いねぎを加えて仕上げています。
パッケージ	フタ天面でめんを大きく持ち上げ、カップ正面にレンゲを配し、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	92g(めん 70g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、メンマ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 27818 2
ITFコード	1 49 01071 27818 9
ケースJANコード	—
希望小売価格	205円(税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	128g
ケース重量	1.8 kg