

## NEWS RELEASE

都内屈指の行列の絶えない人気ラーメン店「つじ田」監修  
豚骨ベースの濃厚スープのコクのある旨みで臨場感溢れる一杯に  
**つじ田監修 魚介豚骨らーめん 新発売**

2016年5月30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、「つじ田監修 魚介豚骨らーめん」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。

### <本商品のポイント>

- ① **有名ご当店コラボ商品が普遍的人気を得ているカップめん業界  
新たに都内屈指の行列の絶えない人気ラーメン店「つじ田」監修商品を開発**
- ② **豚骨をベースに鶏や魚介の旨みを溶け込ませた濃厚なスープに太めんが絡み、  
ご当店「つじ田」の雰囲気をしっかり楽しめる一杯**

### 【商品情報】

カップめん業界において、有名ご当店コラボ商品は普遍的人気を得ており、発売商品数も増え続けています。数ある商品の中から、誰からも愛され、長きにわたって店頭で支持される商品を目指し、都内でも屈指の行列店で、大阪への出店も果たした人気店「つじ田」監修のカップめんを開発しました。

豚骨をベースに鶏や魚介の旨みをしっかりと感じられる濃厚スープが太めんに絡み、めんをすすると同時にコクのある旨みを存分に感じることもできる、「つじ田」の臨場感溢れる一杯となっています。

- 商品名： つじ田監修 魚介豚骨らーめん
- 発売日： 2016年5月30日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 205円（税抜）



**【商品特長】**

商 品 名	<b>つじ田監修 魚介豚骨らーめん</b>
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った角刃の太めんです。適度な味付けを施し、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	ポークベースにチキンや魚介の旨みを溶け込ませた、濃厚な魚介豚骨スープです。かつおやイリコの利いたスープに、別添の調味油を入れる事で、味に深みが増し、ご当店「つじ田」の雰囲気をしっかり楽しめる一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした焼豚、メンマ、色調の良いねぎを加えて仕上げています。
パッケージ	「つじ田」の店舗の外観をイメージした木目調のベースに、お店を模した看板を大きく配置し、ご当店らしさを演出しました。

**【商品概要】**

商 品 名	<b>つじ田監修 魚介豚骨らーめん</b>
内 容 量	91g (めん 70g)
か や く	焼豚、メンマ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 27873 1
ITFコード	1 49 01071 27873 8
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	127g
ケース重量	1.8 kg