

NEWS RELEASE

進化を続ける青森・津軽ラーメンが「ご当地最前線」最新作として登場
煮干しの旨みをしっかり利かせたパンチのある味わいがクセになる！
ご当地最前線 青森津軽 濃い煮干し中華そば 新発売

2016年8月8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、「ご当地最前線 青森津軽 濃い煮干し中華そば」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 人気ご当地ラーメンをテーマに、現地の味を再現した「ご当地最前線」シリーズ最新作！
- ② 煮干し系ラーメンの代表的な地域のひとつである青森・津軽地方の最前線の味を再現
- ③ 太めに絡む、煮干しの濃厚な旨みが利いた醤油スープが最前線の味わい！

【商品情報】

当シリーズは、根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズです。

今回は、県内に複数のご当地ラーメンを持つ青森県から、今なお進化することでラーメンファンを魅了し続ける「津軽ラーメン」の最前線を再現しました。

太めに絡む、ポークと魚介をベースとした醤油スープに、煮干しの旨みがしっかりと利いたパンチのある味わいで臨場感あふれる一杯に仕上げました。

- 商品名： ご当地最前線 青森津軽 濃い煮干し中華そば
- 発売日： 2016年8月8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	ご当地最前線 青森津軽 濃い煮干中華そば
め ん	滑らかで適度な弾力を持つ角刃の太めんです。適度な味付けを施し、スープと相性の良いめんに仕上げました。(湯戻し時間：5分)
ス ー プ	ポークと煮干し、畜肉系と魚介系の旨みをしっかり利かせた醤油スープです。別添の液体スープを加えることで、醤油の旨みと煮干しの濃厚感が更に増し、最後まで飽きの来ない味に仕上げています。
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ました。
パッケージ	フタ・カップとも、目いっぱいシズルを配置し、迫力ある美味しさ感を訴求しました。さらにご当地名・メニュー名をワンポイントにまとめ、ひと目で分かりやすくしました。

【商品概要】

商 品 名	ご当地最前線 青森津軽 濃い煮干中華そば
内 容 量	94g (めん 70g)
か や く	焼豚、ねぎ、メンマ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 27883 0
ITFコード	1 49 01071 27883 7
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	130g
ケース重量	1.8 kg