



エースコック

平成 23 年 7 月 20 日

ACECOOK NEWS RELEASE

今回のご当地は鳥取！

牛骨を炊き出したスッキリとしながらも旨みの濃い、深いコクの地元の味を再現！

鳥取でみつけた 牛骨しおラーメン

平成 23 年 8 月 15 日 新発売

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「鳥取でみつけた 牛骨しおラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

エースコックの企画・開発スタッフがラーメンご当地を食べ歩いて“みつけた”、現地で愛され続けている味わいをカップめん で再現した「みつけた」シリーズ。鳥取で昔から地元の人々に食べられてきた牛骨ラーメンは、その香ばしくコクのある独特の美味しさから、最近メディアにも大きく取り上げられ、首都圏にもお店が展開されるほど、注目が集まっております。最新ラーメントレンドを取り入れた新商品となっております。

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。

【商品名】

鳥取でみつけた 牛骨しおラーメン



【発売日・発売地区】

平成 23 年 8 月 15 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	鳥取でみつけた 牛骨しおラーメン
めん	しなやかで喉越しの良い適度な弾力の中細ノンフライめんです。 (めん 65g・#22丸・湯戻し時間 4分)
スープ	牛骨と香辛野菜をじっくり煮込んだ、香ばしい風味と深いコクが味わえるしおラーメンスープです。仕上げの黒胡椒で味を引き締めました。
かやく	程よく味付けした焼豚、メンマ、もやしにかまぼこを加えることで、鳥取ラーメンらしさを演出しました。またねぎを後入れで入れることにより、風味良く仕上げました。
パッケージ	デザインフォーマットを統一することで、シリーズ感を醸成したデザインです。調理写真では中細めんの持ち上げをしっかりと目立たせることで、現地の臨場感を演出しました。

【商品概要】

商品名	鳥取でみつけた 牛骨しおラーメン
内容量	99g (めん 65g)
かやく	焼豚、ねぎ、かまぼこ、もやし、メンマ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23462 1
ITFコード	1 49 01071 23462 8
希望小売価格	220円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	125g
ケース重量	1.9kg

商品に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム
担当：松永・宮田・牧野
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室
TEL (大阪) 06-6338-2745
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>