

NEWS RELEASE

意外な調味料や食材を合わせた、“マサカ”なおいしさを感じられる新ブランドが誕生！
第一弾は後入れの粒マスタードがクセになるあんかけ醤油ラーメン
マサカのウマサ
中華風あんかけ醤油ラーメン × 粒マスタード入れてみた 新発売
2019年1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、「マサカのウマサ 中華風あんかけ醤油ラーメン × 粒マスタード入れてみた」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 普段ラーメンには使わないような意外な調味料や食材を合わせた、“マサカ”なおいしさの新ブランド「マサカのウマサ」誕生！
- ② 第一弾は、オイスターの旨み溢れるあんかけ醤油ラーメンに後入れの粒マスタードを入れた、マサカ！？なおいしさの一杯！

【商品情報】

近年、様々な食品に自分好みの調味料や食材を加えたアレンジメニューを楽しむ人が増えており、そのトレンドに合わせた、新ブランド「マサカのウマサ」を開発しました。

今までのカップめんにはなかったアツと驚く意外な組み合わせで、クセになる味わいに仕上げました。

■商品名：

マサカのウマサ 中華風あんかけ醤油ラーメン × 粒マスタード入れてみた

■発売日： 2019年1月28日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ、スーパー等）

■希望小売価格： 205円（税抜）



【商品特長】

商 品 名	マサカのウマサ 中華風あんかけ醤油ラーメン × 粒マスタード入れてみた
め ん	歯切れの良さと適度な硬さが特長の角刃の中細めんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンをベースにオイスターの旨みを利かせた中華風あんかけ醤油スープです。特製ペーストである粒マスタードを加えることでピリッとした味わいが感じられ、あんかけとマッチした一杯に仕上げています。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、シャキシャキとした食感の良いキャベツ、色調の良い赤ピーマンとねぎ、コリコリとしたキクラゲで仕上げました。
パッケージ	調理写真を大きく配し、美味しさと粒マスタードの量をしっかり訴求したデザインです。「粒マスタード」の文字を中央に大きく配することで、当商品のポイントをしっかり伝えるように仕上げました。

【商品概要】

商 品 名	マサカのウマサ 中華風あんかけ醤油ラーメン × 粒マスタード入れてみた
内 容 量	96g (めん 70g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、キャベツ、赤ピーマン、キクラゲ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 24611 2
ITFコード	1 49 01071 24611 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	133g
ケース重量	1.8 kg