

NEWS RELEASE

「まる旨」シリーズから地元で愛される B 級グルメをテーマにした新商品が登場！
そばつゆを使用した山形発「鳥中華」と牛骨のだしの旨みが利いた鳥取発「牛骨ラーメン」

まる旨 山形鳥中華／鳥取牛骨ラーメン

2022年6月20日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年6月20日より、「まる旨 山形鳥中華／鳥取牛骨ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 定番メニューが手軽に味わえるカップめんシリーズ「まる旨」から、地元で定番メニューとして愛される B 級グルメをテーマにした新商品が登場！
- ② 山形発の「鳥中華」と鳥取発の「牛骨ラーメン」を再現！「鳥中華」はほのかに甘みのある和風スープ、「牛骨ラーメン」は黒胡椒を利かせた牛骨スープが特長の一杯！

■商 品 名：まる旨 山形鳥中華／鳥取牛骨ラーメン

■発 売 日：2022年6月20日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：オープン価格

山形発の B 級グルメとして知られる山形鳥中華は、蕎麦店から生まれた和風だしの旨みが利いた中華そばで、ほのかに甘みを付けたすっきりとした味わいに仕上げました。

また、鳥取発の B 級グルメとして知られる鳥取牛骨ラーメンは、全国的にも珍しい“第三の動物系スープ”として牛骨のだしの旨みを利かせたラーメンで、黒胡椒をアクセントとした味わいが楽しめます。

【商品特長】

商 品 名	まる旨 山形鳥中華	まる旨 鳥取牛骨ラーメン
め ん	滑らかで歯切れの良い丸刃のめん です。スープとの相性も良く、一 体感のあるめんに仕上げました。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持っ た丸刃のめんです。適度な味付け を行い、スープと相性良く仕上げ ました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	香り豊かな鯉節をベースに、煮干を 加えたすっきりとした和風スープ です。ほのかに甘みを付け、優しく 飽きのこない味わいに仕上げてい ます。	牛をベースにオニオンやガーリッ クの香味野菜の旨みを加えた牛骨 スープです。黒胡椒をアクセントと した味わいが楽しめる一杯に仕上 げています。
か や く	程良く味付けした鶏肉そぼろ、風味 の良い揚げ玉、色調の良いねぎを加 えて仕上げました。	食感の良い大豆そぼろ、色調の良い かまぼこ、ねぎを加えて仕上げまし た。
パッケージ	映える基調色にメニュー名とシズルを大きく配し、まる旨ロゴもしっかり と目立たせた店頭での訴求力が高いデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	まる旨 山形鳥中華	まる旨 鳥取牛骨ラーメン
内 容 量	58g (めん 50g)	57g (めん 50g)
か や く	味付鶏肉そぼろ、揚げ玉、ねぎ	大豆加工品、かまぼこ、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 24772 0	49 01071 24773 7
ITF コード	1 49 01071 24772 7	1 49 01071 24773 4
ケース JAN コード	49 01071 27040 7	49 01071 27041 4
希望小売価格	オープン価格	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	88g	86g
ケ ー ス 重 量	1.2 kg	1.2 kg