

NEWS RELEASE

「カレーハウスCoCo壱番屋」監修シリーズより、和風カレーうどんが登場！
ココイチ特製のカレーパウダー&とび辛スパイスを使用した、カレー専門店の味わい！

タテロング CoCo壱番屋監修 カレー専門店の和風カレーうどん

2022年11月28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11月28日より、株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市 社長：葛原守）とコラボレーションした、「**タテロング CoCo壱番屋監修 カレー専門店の和風カレーうどん**」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 外食カレー専門店「カレーハウスCoCo壱番屋」監修シリーズより、ココイチのカレーの雰囲気味わえる和風カレーうどんを開発！
- ② ココイチ特製の「カレーパウダー」「とび辛スパイス」を使用！魚介の旨みを利かせた濃厚な和風カレースープは寒くなる時期に食べたくなる味わい！

- 商 品 名：
タテロング CoCo壱番屋監修 カレー専門店の和風カレーうどん
- 発 売 日：2022年11月28日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：254円（税抜）

「ココイチ」特製の「カレーパウダー」と「とび辛スパイス」を使用し鰹を利かせただし感のある和風スープに仕上げた、寒い時期に食べたい和風カレーうどんを開発。別添カレールウブロック付きで、しっかりとした旨みも演出しています。ファンならずとも手に取りたくなる、「ココイチ」お墨付きのおいしさです。

【商品特長】

商 品 名	タテロング CoCo壱番屋監修 カレー専門店の和風カレーうどん
め ん	ツルっとした滑らかさと弾力を持たせたうどんらしいめんです。 (湯戻し時間:5分)
ス ー プ	チキンをベースに複数種のスパイスをバランスよく配合し、魚介の旨みを利かせた和風カレースープです。カレールウと「とび辛スパイス」入りのスパイスにより、刺激的ながらも濃厚なカレー感のある深い味わいに仕上げています。
か や く	豚肉、玉ねぎ、人参、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	ココイチ監修とメニューを訴求しつつ、調理写真を大きく配しておいしさをアピールしたパッケージデザインです。

【商品概要】

商 品 名	タテロング CoCo壱番屋監修 カレー専門店の和風カレーうどん
内 容 量	94g (めん 70g)
か や く	味付豚肉、玉ねぎ、人参、ねぎ
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 24792 8
ITF コード	1 49 01071 24792 5
ケース JAN コード	49 01071 27092 6
希望小売価格	254 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	131g
ケース重量	1.8 kg