



エースコック

2012年4月4日

ACECOOK NEWS RELEASE

濃厚なスープとコシの強い太めんが特長の最新横浜ご当地ラーメン新登場！

ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン 新発売

2012年4月30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)ではタテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品を発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

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、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る横浜のとんこつ醤油ラーメンを開発いたしました。醤油と鶏油の効いた濃厚スープに噛み応えのある太めんが特長の横浜とんこつラーメンを、今回はポークオイルとポークエキスを加え“より濃厚なスープ”と、“コシの強い太めん”に進化した最新の横浜ラーメンの味わいで再現いたしました。

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】

ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年4月30日(月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

| | |
|-------|--|
| 商品名 | ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン |
| めん | 適度な粘りとコシのある太めんです。(＃16角、湯戻し時間:5分) |
| スープ | 醤油と鶏油の効いた横浜ラーメンらしい豚骨醤油スープに、ポークオイルやポークエキスを加えることで、まろやかで濃厚な味わいに仕上げました。 |
| かやく | 焼豚に彩りの良いねぎとほうれん草を加え、横浜ラーメンらしさを演出しました。 |
| パッケージ | “ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。またベースカラーに明るい青色を使い、店頭効果の高いパッケージに仕上げました。 |

【商品概要】

| | |
|---------|----------------------------|
| 商品名 | ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン |
| 内容量 | 95g(めん 70g) |
| かやく | 焼豚、ねぎ、ほうれん草 |
| スープ | 液体スープ・顆粒スープ |
| 荷姿 | 12食×1 |
| JANコード | 49 01071 22794 4 |
| ITFコード | 1 49 01071 22794 1 |
| 希望小売価格 | 190円(税抜価格) |
| 個装サイズ | 111φ×118mm |
| 段ボールサイズ | 445×342×123mm |
| 個装重量 | 132g |
| ケース重量 | 1.8kg |

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：宮田・金子・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/>