



エースコック

2012年7月18日

ACECOOK NEWS RELEASE

最旬トレンド“鶏の旨み”が効いた最新函館ご当地ラーメン新登場

ご当地最前線 函館塩ラーメン 新発売

2012年8月13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いただきますので、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とした、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函館塩ラーメンを開発いたしました。

函館では“鶏油”や“丸鶏”で鶏の旨みを効かせた、すっきりしながらも旨みの強い塩ラーメンを提供するニューウェーブ系のラーメン店が人気を博しています。現地の最旬トレンド、“鶏の旨み”をポイントにした新商品を開発いたしました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【商品名】

ご当地最前線 函館塩ラーメン



【発売日・発売地区】

2012年 8月13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 函館塩ラーメン
めん	適度な粘りとコシのある中細めんです。(＃22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	鶏ベースに昆布や煮干、ほたて等の魚介類の旨み、香辛料を効かせた塩スープです。香り高い鶏油がすっきりしながらも旨みの効いたスープです。
かやく	焼豚、メンマ、ねぎに函館ラーメンならではの麩を加えました。
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、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらい、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 函館塩ラーメン
内容量	93g(めん 70g)
かやく	焼豚、麩、ねぎ、メンマ
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22621 3
ITFコード	1 49 01071 22621 0
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	130g
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/>