



エスコック

2012年6月13日

ACECOOK NEWS RELEASE

“冷水”で仕上げる新シリーズが登場！
猛暑を乗り切る“すっきり系 塩味”と“旨辛系 チゲ味”の冷製カップめん

ひや
「冷っこ！」

塩らあ麺 / チゲらあ麺 新発売

2012年7月9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、冷水で仕上げる新しいタイプのカップめん「冷っこ！」シリーズを新たにラインナップに追加し、「塩らあ麺」と「チゲらあ麺」の2品を発売させていただきますのでご案内申し上げます。

最近では街のラーメン店でも「冷やし」をテーマにしたメニューが、夏の限定メニューとして人気を博しております。当商品は、その「冷たいラーメン」をカップめんて再現いたしました。作り方も、湯切りをした後に、冷水を注いでつくるスープで、夏の涼しいおいしさを演出しております。(P.3 に詳細記載)

メニューは“すっきり系”の「塩」タイプと、食欲を喚起する“旨辛系”の「チゲ」タイプの2品で展開し、今夏も引き続き節電が予想され、いっそう暑い夏でも自宅や食堂、オフィスでの需要を喚起いたします。

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

【商品名】

ひや
「冷っこ！」

塩らあ麺 / チゲらあ麺



【発売日・発売地区】

2012年7月9日(月) 全国

【商品特長】

商品名	ひや 冷っこ！塩らぁ麺	ひや 冷っこ！チゲらぁ麺
めん	冷製スープと相性の良い滑らかでのど越しの良い中細ノンフライめんです。(#22丸、湯戻し時間:5分)	冷製スープと相性の良い滑らかでのど越しの良い中細ノンフライめんです。(#22丸、湯戻し時間:5分)
スープ	チキンエキスをベースに鰹、昆布、ホタテなど魚介の旨みを効かせた、すっきりしながらもコクのある塩ラーメンスープです。冷やすことで甘みやコクが増す冷製用に開発したスープです。	チキンベースにコチュジャンや洋梨、リンゴ酢などの甘み、酸味を加えた旨辛チゲスープです。冷やすことで甘みやコクが増す冷製用に開発したスープです。
かやく	広がりの良い白髪ねぎと糸唐辛子、ごま、青ねぎを加えて、彩り良く仕上げた具材構成です。	広がりの良い白髪ねぎと糸唐辛子、ごま、青ねぎを加えて、彩り良く仕上げた具材構成です。
パッケージ	涼しげな白をベースに塩らぁ麺には涼しげな水色を、チゲらぁ麺には食欲をそそる赤色を効果的に使用した店頭効果の高いデザインです。	

【商品概要】

商品名	ひや 冷っこ！塩らぁ麺	ひや 冷っこ！チゲらぁ麺
内容量	107g(めん 65g)	106g(めん 65g)
かやく	ねぎ、ごま、唐辛子	ねぎ、ごま、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23477 5	49 01071 23478 2
ITFコード	1 49 01071 23477 2	1 49 01071 23478 9
希望小売価格	200円(税抜価格)	
個装サイズ	165φ×75mm	
段ボールサイズ	507×343×157mm	
個装重量	131g	131g
ケース重量	2.0kg	2.0kg

■調理方法

必要なお湯の目安量 470ml
必要な冷水の目安量 360ml

-
- ①フタをAからBの線まで開け、液体スープ、後入れかやくを取り出す。熱湯を内側の線まで注ぎフタをする。
- ②5分後、Cの湯切り口を矢印の方向にゆっくりはがし、カップをしっかりと持ち、ゆっくり傾けながら湯切り口よりお湯を切る。(やけどに注意!)
- ③フタを全てはがし、めんをよくほぐした後、冷水を内側の線まで注ぐ。
- ④液体スープ、後入れかやくを入れ、よくかきまぜてお召しあがりください。

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/>