

NEWS RELEASE

**新技術！モチモチ食感の「真空仕立て麺」でカップ焼そば市場に驚きを！
焼そばモチッチから新しい味が登場！**

塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし 新発売

2017年9月25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、「塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

<本商品のポイント>

- ① **新開発！**手づくりの焼そばのようなモチモチの食感が楽しめる「**焼そばモチッチ**」より期待の**新商品「塩焼そばモチッチ、**が登場！
- ② 鰹だしが「**ふわり**」と香るだし風味の塩だれに別添のふりかけを加えることで、**最後まで飽きのこない味わい**
- ③ **女性がオフィスや自宅でもオシャレな気分**で楽しめる**スタイリッシュなパッケージ！**さらに、**ボックス型容器**にすることで**ゆっくり食べても最後までホカホカな温かさが長続き！**
- ④ **イメージキャラクターには、女性を中心に大人気のローラさんを継続起用！**

【商品情報】

「焼そばモチッチ」は、手づくりの焼そばのおいしさをカップ焼そばで気軽に楽しめる、焼そば好きの為の全く新しいカップ焼そばです。

新発売の「塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし」は、鰹の風味がふわりと香る塩だれがモチモチ食感の「真空仕立て麺」に絡み、ペッパーがアクセントに利いた味わいで、まるで手づくりの焼そばのようなおいしさに仕上げました。

パッケージは女性がオフィスや自宅でお洒落な気分ですっきりと楽しめる、女性向けのデザインにこだわり、最後までホカホカな温かさが長続きするボックス型容器で、ゆっくりと楽しめる一杯に仕上げました。さらに、イメージキャラクターには女性を中心に大人気のタレント・ローラさんを継続起用し、TVCMを放映いたします。

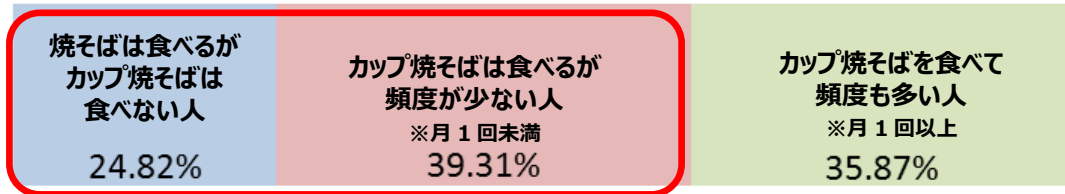
- 商品名： 塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし
- 発売日： 2017年9月25日（月）
- 発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格： 180円（税抜）



【「焼そばモッチッチ」開発背景】

一般的な食品としての「焼そば」は、男女問わず日本の国民食としてたくさんの人から支持されていますが、「カップ焼そば」市場に限定すると女性を中心に食用経験が少ないとの調査結果がでました。そこで「カップ焼そば」を普段あまり食べない方々に対し詳しく意見を聞くと、幾つかの共通した不満点を持っていることがわかりました。その共通した不満点の中でも特に『めん』に関して、家庭やお店で作った手づくりの焼そばの味わいとは違う点を不満に思う人が多いことが判明しました。

6割以上の方が、カップ焼そばを全く食べていないか食べても頻度が少ない。



Q：カップ焼そばの麺のイメージについて思うことを
選んでください。(N=200、首都圏男女)

選択肢	割合
生めんの食感と違う	87
めんがやわらかい	38
めんがかたい	21
めんの歯切れが良い	21
めんのコシがある	25
めんにもちもち感がある	25
めんが軽い(ふわふわしている)	24
めんに歯ごたえがある	19
めんに歯ごたえがない	55

Q：カップ焼そばの麺について改良して欲しい点を
選んでください。(N=200、首都圏男女)

選択肢	割合
生めんの食感に近づけて欲しい	75
コシを良くして欲しい	47
モチモチ感を出して欲しい	52
めんを太くして欲しい	26
めんを細くして欲しい	11
めんのボリュームを増やして欲しい	66
めんのボリュームを減らして欲しい	11

※ エースコック調べ

「焼そばモッチッチ」は、徹底的に“めん”にこだわり、 独自製法「真空仕立て麺」を開発！

家庭やお店では「焼そば」は食べるけど「カップ焼そば」はあまり食べない方の不満点である、“めん”を改良できれば市場が広がる可能性がある。

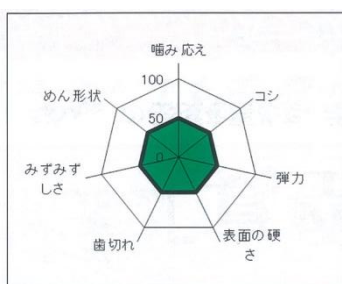
そこで独自技術を用い、新たな「めん」、「真空仕立て麺」を開発しました。

今までのカップ焼そばでは満足しなかった、まるで手づくりの焼そばのおいしさが手軽に味わえる、焼そば好きの為に全く新しいめんとなっています。

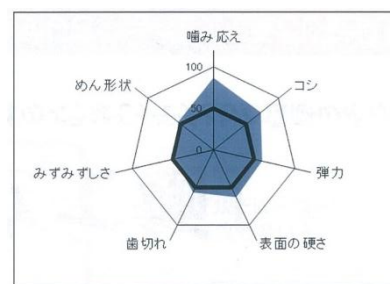
<真空仕立て麺とは>

「めん」の密度を高めた、手づくりの焼そばのようなモチモチとした食感の「めん」です。コシと噛みごたえのバランスに加え、多加水麺の技術によるみずみずしさを兼ね備えることで、モチモチとした食感に加え、独自の食感を追求したおいしいめん仕上げました。

<参考>



生めん焼そば



真空仕立て麺

【商品特長】

商 品 名	塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
め ん	まるで家庭で調理した焼そばのような、モチモチとした食感が特長の真空仕立て麺です。(湯戻し時間:5分)
ソ ー ス	鰹だしと野菜を炒めたような風味がバランスよく合わさった塩だれです。別添のふりかけを加えることで最後まで飽きの来ない味に仕上げました。
か や く	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、玉ねぎ、人参を入れました。
パッケージ	最後までホカホカが長続きするボックス型容器です。カフェのコーヒーを思わせるデザインで、女性が自宅やオフィスでお洒落な気分で楽しめるパッケージです。

【商品概要】

商 品 名	塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
内 容 量	97g (めん 85g)
か や く	キャベツ、玉ねぎ、人参
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 22226 0
ITFコード	1 49 01071 22226 7
ケースJANコード	49 01071 28968 3
希望小売価格	180円 (税抜価格)
個装サイズ	116×116×108mm
段ボールサイズ	472×362×113mm
個装重量	126g
ケース重量	1.8 kg