

NEWS RELEASE

感謝の復刻！デビット伊東の“感謝と恩返し”の一杯！
ラーメン激戦区・東京品川の名店「でびっと」監修メニューが復活！

でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／煮干し醤油ラーメン

2021年10月25日 新発売

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2021年10月25日より、「でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／煮干し醤油ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① ラーメン激戦区・東京品川の名店「でびっと」監修の一杯！
- ② 創業当時の人気メニュー「鶏とん塩ラーメン」と、2019年本店限定メニュー「煮干しラーメン」の味わいを復刻した一杯！

- 商品名：でびっと監修 鶏とん塩ラーメン／煮干し醤油ラーメン
- 発売日：2021年10月25日（月）
- 発売地区：全国
- 希望小売価格：193円（税抜）

今回は“感謝と復刻”をテーマに、創業当時の人気メニュー「鶏とん塩ラーメン」と2019年本店限定メニュー「煮干し醤油ラーメン」の味わいを再現しました。「感謝、恩返しの気持ちでラーメンを作り続けたい」というデビット伊東氏の思いを詰め込んだ一杯を発売いたします。

【商品特長】

商 品 名	でびっと監修 鶏とん塩ラーメン	でびっと監修 煮干し醤油ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。適度な味付けを施し、スープと相性の良いめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。適度な味付けを施し、スープと相性の良いめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンとポークの旨みをしっかりと利かせた濃厚な白湯スープです。鰹の風味を加えることで、最後まで満足できる味に仕上げました。	チキンベースに煮干しをしっかりと利かせた醤油スープです。鶏油の旨みと香辛料の風味がアクセントとなり、最後まで食べ飽きない味に仕上げました。
か や く	風味の良いごま、玉ねぎ、食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いねぎ、揚げねぎを入れました。	コリコリとした食感の良いメンマ、彩りの良いなると、ねぎ、風味の良い玉ねぎを入れました。
パッケージ	大きく配したメニュー名と屋号に加え、デビット伊東氏のメッセージを記載することで感謝と恩返しの思いを詰め込んだデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	でびっと監修 鶏とん塩ラーメン	でびっと監修 煮干し醤油ラーメン
内 容 量	63g(めん 50g)	63g(めん 50g)
か や く	ごま、玉ねぎ、大豆加工品、ねぎ、揚げねぎ	メンマ、なると、玉ねぎ、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 24737 9	49 01071 24738 6
ITF コード	1 49 01071 24737 6	1 49 01071 24738 3
ケース JAN コード	49 01071 29555 4	49 01071 29556 1
希望小売価格	193 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	91g	90g
ケ ー ス 重 量	1.3 kg	1.3 kg

【「でびっと」について】

2000年に人気テレビ番組の企画から誕生。俳優業のかたわら、日夜ラーメン研究を重ねるデビット伊東氏が店主を務める人気ラーメン店。



店主：デビット伊東氏