

NEWS RELEASE

わかめラーメンは、2022年で発売39周年！
“サンキュー”という感謝の気持ちを込めた紅・白・黒のプレミアムわかめラーメンが登場！
わかめラーメン
紅ズワイガニ使用 塩／白トリュフ香る 鶏しお白湯／のど黒仕立て 醤油
2022年2月7日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年2月7日より、「わかめラーメン 紅ズワイガニ使用 塩／白トリュフ香る 鶏しお白湯／のど黒仕立て 醤油」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 2022年に発売39周年を迎える「わかめラーメン」シリーズ！この39（サンキュー）の気持ちを込めた感謝の年をおいしく楽しく盛り上げる新商品が登場！
- ② 紅ズワイガニ、白トリュフ、のど黒の食材をアクセントにした、いつもよりちょっとリッチな味わい！

■商 品 名：わかめラーメン 紅ズワイガニ使用 塩
わかめラーメン 白トリュフ香る 鶏しお白湯
わかめラーメン のど黒仕立て 醤油

■発 売 日：2022年2月7日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：193円（税抜）

2022年で発売39周年を迎える「わかめラーメン」より、39（サンキュー）の気持ちを込めた、ちょっとリッチな食材を使ったワクワクする一杯を開発しました。

紅、白、黒の色とりどりで楽しくなるデザインに、紅ズワイガニ、白トリュフ、のど黒の食材をアクセントにしたわかめラーメンで、いつもとは少し違った特別感とこだわりのおいしさを楽しめます。

【商品特長】

商品名	わかめラーメン 紅ズワイガニ使用 塩	わかめラーメン 白トリュフ香る 鶏しお白湯	わかめラーメン のど黒仕立て 醤油
めん	適度に味付けをした、滑らかでコシのある歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)	適度に味付けをした、滑らかでコシのある歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)	適度に味付けをした、滑らかでコシのある歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)
スープ	紅ズワイガニの旨みに加え、チキンをベースにホタテや煮干しを加えた塩ラーメンスープです。	白トリュフオイルを加え、チキンをベースに味のバランスを整えた塩白湯ラーメンスープです。	のど黒の旨みを利かせ、胡椒のピリっとした辛さをアクセントに加えた醤油ラーメンスープです。
かやく	磯の風味豊かなわかめ、風味の良い揚げ玉を加えて仕上げました。	磯の風味豊かなわかめ、色調の良い卵を加えて仕上げました。	磯の風味豊かなわかめ、風味の良いごま、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	店頭で目立つ紅・白・黒の基調色に、いつまでも変わらない柳沢慎吾さんの写真を配したパッケージに仕上げました。		

【商品概要】

商品名	わかめラーメン 紅ズワイガニ使用 塩	わかめラーメン 白トリュフ香る 鶏しお白湯	わかめラーメン のど黒仕立て 醤油
内容量	90g (めん 64g)	90g (めん 64g)	74g (めん 64g)
かやく	わかめ、紅しょうが 入り揚げ玉	わかめ、卵	わかめ、ごま、ねぎ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 21676 4	49 01071 21677 1	49 01071 21675 7
ITFコード	1 49 01071 21676 1	1 49 01071 21677 8	1 49 01071 21675 4
ケース JAN コード	49 01071 29596 7	49 01071 29597 4	49 01071 29595 0
希望小売価格	193円 (税抜価格)		
個装サイズ	140×140×77mm		
段ボールサイズ	431×290×161mm		
個装重量	108g	109g	90g
ケース重量	1.6 kg	1.6 kg	1.4 kg