

NEWS RELEASE

「ご当地調味料×ご当地ラーメン」で日本各地の“辛くて旨い”を堪能
熊本のご当地香辛料「華火」とコラボ！赤唐辛子と青唐辛子の辛さが口いっぱい弾ける！

辛旅 からたび うま辛熊本豚骨ラーメン はなび 華火入り

2023年8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、2023年8月7日より、「辛旅 うま辛熊本豚骨ラーメン 華火入り」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 九州産唐辛子から作られる熊本のご当地香辛料「華火」とコラボ！
- ② “赤唐辛子×青唐辛子”の今までにない辛さとおいしさ！花火のように弾ける辛さがコクのある熊本豚骨スープと合う一杯！

- 商 品 名：辛旅 うま辛熊本豚骨ラーメン 華火入り
- 発 売 日：2023年8月7日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：271円（税抜）

日本各地の辛くて旨いものを巡る旅をコンセプトにした「辛旅」シリーズ。今回は、豚や香味野菜の旨みがしっかり利いた豚骨スープに、熊本のご当地香辛料「華火」入りスパイスを加えて仕上げる、うま辛な一杯です。赤唐辛子の後引く辛さと青唐辛子のキレある辛さにより、口の中で弾けるような辛さとおいしさを堪能できます。

【商品特長】

商 品 名	辛旅 うま辛熊本豚骨ラーメン 華火入り
め ん	滑らかさと歯切れの良さが特長の、熊本豚骨ラーメンらしい丸刃のめんです。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	複数種の厳選したパークエキスに、ガーリックやオニオン等の香味野菜を加えたまろやかな豚骨スープです。熊本のご当地香辛料「華火」入りの別添スパイスを加えることによって、口の中で弾けるような辛さに仕上げました。
か や く	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、肉そぼろ、キクラゲ、にんにく、ねぎを加えました。
パッケージ	熊本のご当地香辛料「華火」のデザインをモチーフにしたインパクトのあるデザインに、熊本県の営業部長兼しあわせ部長「くまモン」を入れてご当地感を演出しました。

【商品概要】

商 品 名	辛旅 うま辛熊本豚骨ラーメン 華火入り
内 容 量	92g (めん 70g)
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 40175 7
ITF コード	1 49 01071 40175 4
ケース JAN コード	49 01071 40199 3
希望小売価格	271 円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個 装 重 量	129g
ケ ー ス 重 量	1.8 kg