

NEWS RELEASE

健康志向の高まりで急成長を遂げる“たんぱく質”市場
(株)明治「TANPACT (タンパクト)」とタイアップした新シリーズ登場
**おいしくたんぱく質がとれる
魚介とんこつ醤油ラーメン/カレーうどん**
2023年9月11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9月11日より、「おいしくたんぱく質がとれる 魚介とんこつ醤油ラーメン/カレーうどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 一杯でおいしく、手軽に“たんぱく質 15g”がとれるカップめん「おいしくたんぱく質がとれる」シリーズが新登場！
- ② 日常生活のたんぱく質摂取を応援する株式会社 明治の「TANPACT (タンパクト)」とタイアップ！カラダづくりに欠かせない必須アミノ酸をバランスよく含む“たんぱく質の優等生=乳たんぱく”をスープに使用し、コク深いおいしさを実現！

■商 品 名：おいしくたんぱく質がとれる 魚介とんこつ醤油ラーメン
おいしくたんぱく質がとれる カレーうどん

■発 売 日：2023年9月11日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：271円（税抜）

株式会社 明治の「TANPACT (タンパクト)」とタイアップした、一杯でおいしく、手軽に“たんぱく質 15g”がとれる高たんぱくカップめんを新開発しました。ボリューム感のあるめんと具材に、乳たんぱく原料を使用したコク深いスープが合わさった“食べごたえ満足×旨さ充実”の一杯です。

【商品特長】

商 品 名	おいしくたんぱく質がとれる 魚介とんこつ醤油ラーメン	おいしくたんぱく質がとれる カレーうどん
め ん	たんぱく質量を高めた、適度な弾力と滑らかさを併せ持った太めんです。(湯戻し時間：熱湯 5分)	たんぱく質量を高めた、つるっとした滑らかさと弾力を併せ持ったうどんです。 (湯戻し時間：熱湯 5分)
ス ー プ	ポークをベースに、ガーリックやジンジャー等の香味野菜の旨みを加え、鰹節で味を調えた魚介とんこつ醤油スープです。スープの原材料の一部に乳たんぱく原料を使用することで、コク深い味わいに仕上げました。	チキンをベースに、複数種のスパイスをバランスよく配合したカレースープです。スープの原材料の一部に乳たんぱく原料を使用することで、コク深い味わいに仕上げました。
か や く	食感の良い大豆そばろ、風味の良いごま、彩りの良いねぎを入れました。	食感の良い大豆そばろ、風味の良いごま、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。
パッケージ	“おいしい健活”ロゴと“TANPACT”ロゴに加え、たんぱく質量を大きく配したデザインです。エースコックが推進する健活商品であることを分かりやすく訴求しました。	

【商品概要】

商 品 名	おいしくたんぱく質がとれる 魚介とんこつ醤油ラーメン	おいしくたんぱく質がとれる カレーうどん
内 容 量	90g (めん 70g)	91g (めん 70g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 40209 9	49 01071 40211 2
ITF コード	1 49 01071 40209 6	1 49 01071 40211 9
ケース JAN コード	49 01071 40210 5	49 01071 40212 9
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	127g	128g
ケ ー ス 重 量	1.7 kg	1.8 kg