

## NEWS RELEASE

新ブランド「ご当地の一杯」誕生！  
豊富なバリエーションで全国各地のご当地ラーメンの味わいを手軽に楽しめる！

### 新ブランド「ご当地の一杯」

2024年4月1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、2024年4月1日より、新ブランド「ご当地の一杯」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 新ブランド「ご当地の一杯」誕生！手頃な価格と豊富なバリエーションで全国各地のご当地ラーメンの味わいを手軽に楽しめる！
- ② 期間限定発売の「和歌山 こってり中華そば」は、豚骨醤油ベースに後入れの液体スープを入れることで豚脂の旨みと醤油のキレのあるこってり濃厚スープが味わえる一杯！

■商品名：ご当地の一杯

札幌 濃厚味噌ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン／仙台 辛味噌ラーメン  
／京都 背脂醤油ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン／函館 塩ラーメン  
／和歌山 こってり中華そば

■発売日：2024年4月1日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：171円（税抜）

「ご当地の一杯」ブランドは、全国各地のご当地ラーメンの味わいを手軽に味わえる商品です。パッケージは各地の観光名所を想起させるご当地感のあるデザインで旅情や郷愁を感じられる一杯です。

【商品特長】

商 品 名	ご当地の一杯 札幌 濃厚味噌ラーメン	ご当地の一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン	ご当地の一杯 仙台 辛味噌ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (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太めんです。 (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太めんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンとポークをベースに生姜を利かせた濃厚味噌スープです。後入れ液体スープで肉や野菜を炒めたような風味や味噌のコクを加え、濃厚感のある一杯に仕上げました。	豚骨のコクとガーリックの風味を利かせた豚骨醤油スープです。後入れ液体スープで醤油のキレと鶏油が利いた深い旨みのある一杯に仕上げました。	ポークの旨みに唐辛子の辛味が利いた味噌スープです。仙台味噌入りの後入れ液体スープを入れることで、深い旨みのある一杯に仕上げました。
か や く	コーン、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎを加えて仕上げました。	大豆そぼろ、メンマ、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	デザインとロゴでご当地ラーメンとしての訴求を高めたパッケージです。		

【商品概要】

商 品 名	ご当地の一杯 札幌 濃厚味噌ラーメン	ご当地の一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン	ご当地の一杯 仙台 辛味噌ラーメン
内 容 量	64g (めん 50g)	63g (めん 50g)	62g (めん 50g)
荷 姿	12食×1		
JAN コード	49 01071 40400 0	49 01071 40402 4	49 01071 40404 8
ITF コード	1 49 01071 40400 7	1 49 01071 40402 1	1 49 01071 40404 5
ケース JAN コード	49 01071 40401 7	49 01071 40403 1	49 01071 40405 5
希望小売価格	171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	95g	93g	93g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg	1.3 kg

**【商品特長】**

商 品 名	ご当地の一杯 京都 背脂醤油ラーメン	ご当地の一杯 博多 背脂とんこつラーメン	ご当地の一杯 函館 塩ラーメン
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。 (湯戻し時間:3分)	しっかりとした食感と歯切れのよさを併せ持つ、豚骨ラーメンらしい滑らかなめん。 (湯戻し時間:2分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークをベースに醤油、香辛料を加えた醤油スープです。後入れ背脂パックでコクを与え、深みのある一杯に仕上げました。	複数種のポークエキスをベースとした豚骨スープです。後入れ背脂パックを加えることで、お店で味わえるような臨場感ある香りとコクのある一杯に仕上げました。	チキンをベースにホタテやカツオ等の魚介の旨みを利かせた塩スープです。後入れの液体スープを加えることで、鶏油を利かせた旨みのある一杯に仕上げました。
か や く	味付小麦たん白加工品、ねぎを加えて仕上げました。	ごま、キクラゲ、ねぎ、にんにくを加えて仕上げました。	麩、ねぎ、大豆そぼろを加えて仕上げました。
パッケージ	デザインとロゴでご当地ラーメンとしての訴求を高めたパッケージです。		

**【商品概要】**

商 品 名	ご当地の一杯 京都 背脂醤油ラーメン	ご当地の一杯 博多 背脂とんこつラーメン	ご当地の一杯 函館 塩ラーメン
内 容 量	62g (めん 50g)	66g (めん 50g)	60g (めん 50g)
荷 姿	12食×1		
JAN コード	49 01071 40406 2	49 01071 40408 6	49 01071 40410 9
ITF コード	1 49 01071 40406 9	1 49 01071 40408 3	1 49 01071 40410 6
ケース JAN コード	49 01071 40407 9	49 01071 40409 3	49 01071 40411 6
希望小売価格	171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	93g	97g	91g
ケース重量	1.3 kg	1.4 kg	1.3 kg

【商品特長】

商 品 名	<b>ご当地の一杯 和歌山 こってり中華そば</b>
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。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	豚骨醤油ベースに、ガーリックやペッパーを利かせた濃厚スープです。後入れ液体スープで豚脂の旨みと醤油のキレが加わり、本場の臨場感を味わえる一杯に仕上げました。
か や く	大豆そぼろ、ねぎ、かまぼこを加えて仕上げました。
パッケージ	デザインとロゴでご当地ラーメンとしての訴求を高めたパッケージです。

【商品概要】

商 品 名	<b>ご当地の一杯 和歌山 こってり中華そば</b>
内 容 量	62g (めん 50g)
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 40412 3
ITF コード	1 49 01071 40412 0
ケース JAN コード	49 01071 40413 0
希望小売価格	171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	92g
ケース重量	1.3 kg