



エースコック

2013年4月24日

ACECOOK NEWS RELEASE

行列店「つけ麺 道」の店主が曜日限定で手掛ける“お店のスープ”を再現
店主こだわりのアイデア「すりごま」で仕上げるまろやかな味わい

道の塩 長濱洗也監修 クリーミー塩ラーメン 新発売

2013年5月27日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)は、「道の塩 長濱洗也監修 クリーミー塩ラーメン」を新発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

「道の塩」は、長濱洗也店主が手掛ける東京亀有の行列店「つけ麺 道」のネクストブランドです。曜日によって限定で屋号を「道の塩」に変えラーメンを提供しており、昨今話題となっているラーメン店です。

今回の開発では“ラーメン店で提供されるスープ”をモチーフに、鶏と豚を炊き出したまろやかな口当たりと、クリーミーで奥行きのある味わいの塩ラーメンに仕上げました。店主こだわりのアイデア「すりごま」を別添にし、最後に振り掛けることで更に食欲をそそる風味を持つ商品に仕上げました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

【商品名】

道の塩 長濱洗也監修
クリーミー塩ラーメン



【発売日・発売地区】

2013年 5月27日(月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	道の塩 長濱洸也監修 クリーミー塩ラーメン
めん	滑らかで適度な弾力を併せ持つ中細のめんです。 (めん 70g・#22 丸・湯戻し時間 3分)
スープ	鶏と豚の旨みをベースに、昆布、鰹、煮干、あごなどの魚介をバランスよく加えた優しい味わいのスープです。たっぷりのポークコラーゲンがスープに厚みを付け、まろやかでコク深いクリーミーな塩ラーメンに仕上げました。ふりかけのすりごまが、香りに変化をつけ、最後まで楽しめる一杯になっています。
かやく	程よく味付けした焼豚、広がるわかめ、色調の良いねぎを入れて仕上げました。
パッケージ	店内で職人として腕を振るう店主が登場することで臨場感を高めたデザインです。大胆な書き文字のロゴで店頭効果の高いパッケージに仕上げられています。

【商品概要】

商品名	道の塩 長濱洸也監修 クリーミー塩ラーメン
内容量	89g (めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、わかめ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22642 8
ITFコード	1 49 01071 22642 5
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	127g
ケース重量	1.8kg