



エースコック

2014年4月30日

ACECOOK NEWS RELEASE

茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる 独自技術“もちもち多加水麺”を使用
「本格感」に「食べ応え」の価値を付加したラーメン専門店の味わい

エースコックの多加水麺 辛みそラーメン 大盛り 新発売

2014年5月26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)では、「エースコックの多加水麺 辛みそラーメン 大盛り」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

本商品は、大口径カップめんならではのニーズである「本格感」に、「食べ応え」の価値を付加した新商品です。

茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる、エースコックの独自技術である“もちもち多加水麺※”に、本格的な美味しさのスープをあわせ、ラーメン店のような美味しさと食べ応えを演出しました。

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。

※「もちもち多加水麺」とは・・・

“多加水麺”とは、小麦の加水率が40%を超えるめんのこと、人気ラーメン専門店にて採用されている製麺技術。「もちもち多加水麺」は、今まで大量生産の難しかった“多加水麺”を、エースコックの独自技術によりカップめんにて再現することに成功した、茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる本格めん。

【商品名】

エースコックの多加水麺 辛みそラーメン 大盛り



【発売日・発売地区】

2014年5月26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	エースコックの多加水麺 辛みそラーメン 大盛り
めん	茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる大盛りの“もちもち多加水麺”です。 (#16丸、湯戻し時間:5分)
スープ	数種類の味噌にポークの旨み、香味野菜の風味、豆板醤を加えた、辛さと旨みが特徴の辛みそスープに仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、シャキシャキとした食感の良いキャベツ、もやしに彩りの良いねぎ、唐辛子で仕上げました。
パッケージ	メニュー名とシズルを大きく配した美味しさの伝わるパッケージデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	エースコックの多加水麺 辛みそラーメン 大盛り
内容量	141g(めん 90g)
かやく	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、もやし、唐辛子
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 21113 4
ITFコード	1 49 01071 21113 1
希望小売価格	240円(税抜価格)
個装サイズ	180φ×74mm
段ボールサイズ	548×370×162mm
個装重量	170g
ケース重量	2.6kg