



エスコック

2014年5月21日

# ACECOOK NEWS RELEASE

現地で食べる本場の味わいを再現したエスニックタイプのカップめん  
本場タイ産のレモングラスやナンプラーなどのこだわり素材を使用  
エスニックカフェ  
トムヤムクン風ヌードル/グリーンカレーヌードル 新発売

2014年6月16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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、「エスニックカフェ トムヤムクン風ヌードル/グリーンカレーヌードル」の2品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。

当商品は、近年人気を博しているタイ料理の定番メニューを、現地で食べるような本格的な味わいにこだわり再現した、エスニックタイプのカップめんです。香辛料の辛さや香りはもちろんのこと、本場タイ産のレモングラスやナンプラー等のこだわり素材を使用しているため、現地や料理店に行かなくても、手軽に本場の味わいを堪能でき、異国の雰囲気をお楽しみ頂ける一品に仕上げました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくご願ひ申し上げます。

## 【商品名】

エスニックカフェ  
トムヤムクン風ヌードル/グリーンカレーヌードル



## 【発売日・発売地区】

2014年6月16日(月) 全国

## 【商品特長】

商品名	エスニックカフェ トムヤムクン風ヌードル	エスニックカフェ グリーンカレーヌードル
めん	適度な味付けをした滑らかで歯切れの良いめんです。 (#20角、湯戻し時間:3分)	適度な味付けをした滑らかで歯切れの良いめんです。 (#20角、湯戻し時間:3分)
スープ	チキンをベースに、魚醤の旨みを効かせ、レモングラスや香菜等のスパイスを加えた辛さと酸味がクセになるトムヤムクン風スープです。	チキンをベースにココナッツミルクのまろやかさ、青唐辛子等の香辛料の辛さと香りが引き立つ深みのあるカレースープです。
かやく	トムヤムクンには欠かせないえび、チンゲン菜、ねぎ、赤ピーマン、香菜を入れました。	程良く味付けした肉そぼろ、グリーンカレーに良く合う彩りの良いほうれん草、唐辛子を入れました。
パッケージ	ポップなカラーで世界観を演出し、こだわりのタイ産素材と調理写真で美味しさと異国の雰囲気表現しました。	

## 【商品概要】

商品名	エスニックカフェ トムヤムクン風ヌードル	エスニックカフェ グリーンカレーヌードル
内容量	60g(めん 50g)	64g(めん 50g)
かやく	チンゲン菜、えび、ねぎ、赤ピーマン、香菜	味付鶏肉そぼろ、ほうれん草、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 22683 1	49 01071 22684 8
ITFコード	1 49 01071 22683 8	1 49 01071 22684 5
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	100φ×110mm	
段ボールサイズ	404×311×117mm	
個装重量	90g	95g
ケース重量	1.3 kg	1.4 kg