



エスコック

2014年9月24日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープ特化型商品「極どろ」シリーズ
噛み応えのある新採用の「厚切太麺」によく絡む特濃スープで満足感のある一杯!!

極どろ 特濃豚骨醤油ラーメン 新発売

2014年10月20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、タテロングカップを使用した「極どろ」シリーズから「極どろ 特濃豚骨醤油ラーメン」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。

昨今の濃厚ブームを背景に、食品業界では「濃厚」をコンセプトにしたメニューが多数展開されており、とりわけラーメン業界では、濃厚のさらに上に行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流のひとつとなっています。

当商品は、弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープに特長を持たせた商品として展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。また、さらなる食べ応えを追求し新開発の「厚切太麺」を採用いたしました。噛み応えのある太めんによく絡む特濃スープで、満足感が高まる一杯に仕上げました。

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】

極どろ 特濃豚骨醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2014年 10 月 20 日 (月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	極どろ 特濃豚骨醤油ラーメン
めん	スープと相性の良い、しっかりとした噛み応えのある太めんです。 (湯戻し時間:5分)
スープ	豚骨醤油ベースに、カツオやサバの魚介系だしを加えることで厚みのある本格的な味に仕上げています。ポークコラーゲンを加えることでスープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろとメンマ、彩りの良いねぎで仕上げました。
パッケージ	フタ天面でめんを大きく持ち上げ、カップ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	極どろ 特濃豚骨醤油ラーメン
内容量	92g(めん 70g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、メンマ、ねぎ
スープ	調味油・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22695 4
ITFコード	1 49 01071 22695 1
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	128g
ケース重量	1.8kg