



**エスコック**

2014年10月22日

# ACECOOK NEWS RELEASE

現地で愛され続けている味わいをカップめんて再現したシリーズ!!  
“もちもち多加水麺”を採用し、本場さながらの味わいを楽しめる一杯

## 札幌でみつけた 背脂みそラーメン 新発売

2014年11月3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、「札幌でみつけた 背脂みそラーメン」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。

当シリーズは、エスコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を实际に訪れて“みつけた”、現地で愛され続けている味わいをカップめんて再現したシリーズです。

今回は、ラーメンご当地・札幌の人々に愛され続けている「背脂みそラーメン」を発売いたします。

札幌ラーメンといえば、ポークベースに味噌と香味野菜の旨みが利いたコク深い味わいで、ロードの油膜が張った味噌スープが一般的ですが、本商品では、現地で更に人気となっている、旨みのある背脂と、アクセントに黒マー油が浮いた濃厚で食欲のそそる味わいのスープに仕上げております。また、めんには、まるで“茹でたて生めん”のようなコシと香りを楽しめる“もちもち多加水麺”を採用し、本場さながらの味わいを楽しんでいただけます。

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 : 札幌でみつけた 背脂みそラーメン
- ◆希望小売価格 : 220円(税抜価格)
- ◆内容量 : 109g(めん 60g)



### 【商品特長】

商品名	札幌でみつけた 背脂みそラーメン
めん	プリッと歯切れが良く、もちりとした食感に、中華めんの風味をたたせた“もちもち多加水麺”です。(湯戻し時間:5分)
スープ	赤みそにポークの旨みと香味野菜の風味を合わせた、コクと香りの豊かなみそスープに、オニオンやガーリックの風味が利いた黒マー油と背脂がアクセントになり、食欲をそそる味わいに仕上げました。
かやく	シャキシャキとした食感の良いもやしに、色調の良いねぎと唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	めんの持ち上げを大きく配し、「もちもち多加水麺」のアイコンを入れることで、札幌ラーメンらしい臨場感を味わえるめんを訴求しました。