



エースコック

2014年11月26日

ACECOOK NEWS RELEASE

「鶏」をコンセプトにした大阪で人気のラーメン店「麺や而今」とコラボレーション
魚介の旨みをすっきりと利かせたスープに鶏油とネギ油の香ばしい風味の香る一杯
全国ラーメン店マップ なにわ編 麺や而今監修 醤油鶏そば 新発売

2014年12月22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、「全国ラーメン店マップ なにわ編 麺や而今監修 醤油鶏そば」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。

店主・島田英治氏が手掛ける「麺や而今」は、「鶏」をコンセプトに、魚介や調味料に拘ったメニューが人気を呼ぶ大阪の行列店として、話題になっています。

今回の商品は、お店の定番メニューである「芳醇醤油鶏そば」をモチーフとした、魚介の旨みをすっきりと利かせた醤油スープに、鶏油とネギ油の香ばしい風味の香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、何卒よろしくご願ひ申し上げます。

【商品名】

全国ラーメン店マップ なにわ編 麺や而今監修 醤油鶏そば



【発売日・発売地区】

2014年 12 月 22 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	全国ラーメン店マップ なにわ編 麺や而今監修 醤油鶏そば
めん	適度な弾力と滑らかさのある、角刃の味付けめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鰹や煮干しの魚介ダシをベースに鶏の旨みを加えた、コクのある醤油スープです。 鶏油の濃厚感とねぎ油の香ばしい風味をアクセントにすることで、スープの旨みを一層引き立て、最後まで飽きのこない味に仕上げました。
かやく	程良く味付けした鶏だんご、鶏肉そぼろ、色調の良いねぎ、なると、唐辛子を加え、にぎやかに仕上げました。
パッケージ	而今の店内を背景に、お店の看板をそのまま使用し、ご当店のイメージを前面に出すとともに、シズルはカップとフタにも一面にあしらひ、美味しさ感を訴求しました。

【商品概要】

商品名	全国ラーメン店マップ なにわ編 麺や而今監修 醤油鶏そば
内容量	88g(めん 70g)
かやく	味付鶏だんご、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、なると、唐辛子
スープ	顆粒スープ、液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 27810 6
ITFコード	1 49 01071 27810 3
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	126g
ケース重量	1.8kg