

NEWS RELEASE

長い歴史と全国的な人気がある博多ラーメンの“現地の最前線の味”を再現!!

ご当地最前線 博多豚骨ラーメン 新発売

2015年4月27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、「ご当地最前線 博多豚骨ラーメン」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。

＜本商品のポイント＞

- ①人気ご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズ
- ②濃厚な豚骨スープに、魚介の旨みを加えた魚介豚骨スープが最前線

【商品情報】

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズです。今回は長い歴史と全国的な人気を持ち、今なお進化を続ける博多ラーメンを開発いたしました。

博多では、濃厚でコクのある豚骨スープの博多ラーメンに、カツオやサバなどの魚介の旨みや風味をきかせた味わいが人気となっており、この魚介の旨みをポイントとして現地の味を再現いたしました。

- 商品名： ご当地最前線 博多豚骨ラーメン
- 発売日： 2015年4月27日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ）
- 価格： 205円（税抜価格）
- 内容量： 95g（めん70g）



【商品特長】

めん	とんこつラーメンらしい歯切れの良い細めんです。 めんに味付けを施し、スープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)
スープ	ポークエキスをふんだんに使用したとんこつベースに、香味野菜を絶妙なバランスで配合した濃厚でコクのあるスープです。 さらにカツオやサバの香りとコクを加え、魚介豚骨スープに仕上げました。
かやく	香ばしい炒りごま、程良く味付けした焼豚、色調の良いねぎ、コリコリとした食感の良いキクラゲを加えて仕上げています。
パッケージ	旅行ガイドブックをイメージしたデザインに、シズルと「博多」の文字を大きくあしらひ、ご当地ラーメンの臨場感を訴求しました。