

NEWS RELEASE

人気の「ご当地最前線」シリーズ！最新作は東京中華そばの最前線の味を再現！
すっきりとした味わいが鶏の旨みを一層引き立てる

ご当地最前線 東京中華そば 新発売

2015年7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 東京中華そば」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。

<本商品のポイント>

- ① 人気ご当地ラーメンをテーマに、現地の最前線の味を再現したシリーズ
- ② 東京中華そばの最前線であるシンプルな見た目の中に素材へのこだわりが詰まった醤油スープを開発

【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。今回は長い歴史を持ちながら、今なお進化することでラーメンファンを魅了し続ける、ラーメンご当地である「東京」にスポットをあて、最前線の味わいを開発いたしました。

本商品は、すっきりとした醤油ベースに、鶏油の旨みとコクがしっかりと感じられ、シンプルな見た目の中に素材へのこだわりが詰まった醤油スープとなっており、東京中華そばの最前線の味を再現しております。

- 商品名： ご当地最前線 東京中華そば
- 発売日： 2015年7月27日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 205円（税抜）



【商品特長】

| | |
|-------|---|
| 商 品 名 | ご当地最前線 東京中華そば |
| め ん | 適度な弾力と滑らかさのある角刃のめんです。めんにも味付けし、スープとの相性も良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分) |
| ス ー プ | 丸鶏と香味野菜の旨みをしっかり利かせた、醤油ラーメンスープです。コクと旨みのある醤油スープに、鶏油の濃厚な風味が加わり、最後まで飽きのこない味に仕上げました。 |
| か や く | 程良く香辛料を利かせた鶏肉そばろと、独自の調味配合を行った焼豚、彩りの良いねぎに食感の良いメンマを加えて仕上げました。 |
| 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、鶏油の浮いたシズルと「東京」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。 |

【商品概要】

| | |
|-----------|----------------------|
| 商 品 名 | ご当地最前線 東京中華そば |
| 内 容 量 | 93g (めん 70g) |
| か や く | 味付鶏肉そばろ、焼豚、ねぎ、メンマ |
| 荷 姿 | 12食×1 |
| JANコード | 49 01071 27839 7 |
| ITFコード | 1 49 01071 27839 4 |
| ケースJANコード | — |
| 希望小売価格 | 205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 | 130g |
| ケース重量 | 1.8kg |