

NEWS RELEASE

シャキシャキとした素材の食感とスープに溢れ出す旨味の美味しさにぞっこん！

ぞっこん！玉ねぎ 鶏だし醤油ラーメン
ぞっこん！高菜 うま辛豚骨ラーメン 新発売

2016年1月25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、「ぞっこん！玉ねぎ 鶏だし醤油ラーメン／ぞっこん！高菜 うま辛豚骨ラーメン」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 **ラーメンの旨味と風味を効果的に増してくれる素材に注目し開発！**
食感が良く、旨味も強い「玉ねぎ」と「高菜」をたっぷり使用しました
- ② **スープに溢れ出す玉ねぎと高菜の旨みに思わずぞっこん！になる味わい**

【商品情報】

数多くの新商品が発売される中、食材の旨みや風味を活かしたインパクトや驚きのある商品が近年人気となっております。本商品は食感がよく、旨みも強い「玉ねぎ」と「高菜」に注目し、具材にたっぷり入れる事でインパクトを演出しました。カップ一面に広がる「玉ねぎ」と「高菜」のシャキシャキとした心地よい食感とスープに溢れ出す旨みを堪能できる、驚きの美味しさにぞっこん！にならずにはいられない一杯です。

またパッケージはカップとフタの両方にシズル写真をダイナミックに入れる事でボリューム感を感じさせるデザインにしました。

■商品名：

ぞっこん！玉ねぎ 鶏だし醤油ラーメン／
ぞっこん！高菜 うま辛豚骨ラーメン

■発売日： 2016年1月25日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■価格： 180円（税抜）

■内容量： 58g（めん50g）/57g（めん50g）



【商品特長】

商品名	ぞっこん！玉ねぎ 鶏だし醤油ラーメン	ぞっこん！高菜 うま辛豚骨ラーメン
めん	滑らかでスープとの相性の良いめんです。（湯戻し時間：3分）	歯切れの良さと弾力を併せ持った細めんです。（湯戻し時間：2分）
スープ	チキンをベースに玉ねぎの旨みを加え、コショウやジンジャー等の香辛料でアクセントを付けた味わい深い醤油スープです。	ポークエキスに玉ねぎなど野菜の旨みを加え、ジンジャー、白コショウ、ガーリックでアクセントを付けた濃厚な豚骨スープです。
かやく	シャキシャキ食感のたっぷりの玉ねぎ、肉そぼろ、ねぎを入れました。	シャキシャキ食感のたっぷりの高菜肉そぼろ、ねぎを入れました。
パッケージ	フタとカップの両方にシズル写真をダイナミックに入れる事で、「玉ねぎ」と「高菜」のボリューム感を感じさせるパッケージです。	