

## NEWS RELEASE

ラーメン業界で注目を集める「濃厚煮干し系ラーメン」をカップめん化！  
後がけ「焼き煮干し粉」で煮干しの力強い味わいを実感できる一杯

### 二ボ野郎 特製濃厚煮干しソバ 新発売

2016年9月19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、「二ボ野郎 特製濃厚煮干しソバ」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 ラーメン業界で今注目されている「濃厚煮干し」ラーメンに着目し開発！
- ② 煮干しエキス、煮干しオイルによる濃厚な煮干しの旨みが利いたスープに、さらに後がけの「焼き煮干し粉」を加える、濃厚煮干しラーメンのウマさを徹底的に楽しめる一杯！

#### 【商品情報】

当商品はラーメン業界で今注目されている「濃厚煮干し」ラーメンに着目し商品開発をいたしました。

「煮干しエキス」「煮干しオイル」による濃厚な煮干しの旨みが利いたスープに、後がけの「焼き煮干し粉」でこれまでに味わえなかった煮干しのザラツとした存在感や濃厚なウマさ・香りが手軽に楽しめる一杯に仕上げました。

- 商品名： 二ボ野郎 特製濃厚煮干しソバ
- 発売日： 2016年9月19日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 230円（税抜）



**【商品特長】**

商品名	<b>二木野郎 特製濃厚煮干しソバ</b>
めん	しなやかな弾力とコシを併せもった丸刃のめんです。滑らかで臨場感溢れるめんに仕上げました。 (湯戻し時間：3分)
スープ	数種類のポークをベースに、煮干しエキスと煮干しオイルを含む液体スープを加えることで煮干しの旨み、風味を感じられるスープです。煮干しの粉末を多量に加えることで、クセになる苦み・強い旨みを感じられる商品に仕上げています。
かやく	食感の良い玉ねぎ、程良く味付けされた肉そぼろとメンマ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	「煮干し」に特化した商品であることが一目で分かる、インパクトのあるデザインに仕上げました。

**【商品概要】**

商品名	<b>二木野郎 特製濃厚煮干しソバ</b>
内容量	87g (めん 60g)
かやく	玉ねぎ、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、メンマ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 21149 3
ITFコード	1 49 01071 21149 0
ケースJANコード	—
希望小売価格	230円 (税抜価格)
個装サイズ	165×165×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	111g
ケース重量	1.7kg