



**エスコック**

2012年7月25日

# ACECOOK NEWS RELEASE

生めんのような食感でカロリー控えめ  
 エスコック わかめラーメンがノンフライめん登場  
**ノンフライわかめラーメン しょうゆ／みそ リニューアル**

2012年8月20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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では「おいしさ!健康!」をテーマに発売 29 年目を迎えたわかめラーメンブランドから「ノンフライわかめラーメン しょうゆ／みそ」をリニューアル発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

わかめラーメンは、海の野菜で食物繊維やカルシウムを豊富に含む「わかめ」をふんだんに使い、あっさりとした味わいやヘルシー感で支持されています。当商品は、めんをノンフライにすることで、さらに味わいがすっきりとし、従来のわかめラーメン(レギュラーカップ)に比べ食べ応えはそのままカロリーを抑えた新しいわかめラーメンです。

今春に全国発売をいたしました当商品は、主婦の方を中心に幅広いお客様にご好評を頂いております。今回、店頭効果を高めるべくパッケージの改良を行い、より幅広いお客様の購買喚起を狙います。

つきましては、下記要領にて発売致しますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

## ◆TV-CM

◇「わ〜かめスキスキ ピチピチ〜♪」でお馴染みの「わかめ SONG」を現代風アレンジ!  
わかめラーメンらしい明るく元気な雰囲気、かっこよさとコミカルさを併せ持つ CM です。

## 【商品名】

ノンフライわかめラーメン  
しょうゆ / みそ



## 【発売日・発売地区】

2012年8月20日(月) 全国

【商品特長】

商品名	ノンフライわかめラーメン しょうゆ	ノンフライわかめラーメン みそ
めん	もちり、しこっとした歯応えが魅力の、滑らかでスープなじみの良いノンフライめんです。 (#18丸・湯戻し時間:4分)	もちり、しこっとした歯応えが魅力の、滑らかでスープなじみの良いノンフライめんです。 (#16丸・湯戻し時間:4分)
スープ	鶏や豚をベースに鰹や煮干の旨みを加え、醤油の一部に有機丸大豆醤油を使用したすっきりとした醤油スープです。白胡椒をベースにしたスパイスが味のアクセントになっています。	ホタテなどの貝類やオイスターなど魚介の旨みと鶏や豚の旨みを合わせ生みそで仕上げたコクのある、まろやかな味噌スープです。
かやく	器に広がるふんわりわかめを中心に、香ばしいごま、コーン、メンマで仕上げました。	器に広がるふんわりわかめを中心に、香ばしいごま、ねぎで仕上げました。
パッケージ	店頭で分かりやすいように、わかめラーメンのロゴを大きくしました。ノンフライ麺の美味しさをロゴとシズルで表現しました。	

【商品概要】

商品名	ノンフライわかめラーメン しょうゆ	ノンフライわかめラーメン みそ
内容量	86g(めん 60g)	93g(めん 60g)
かやく	ごま、わかめ、コーン、メンマ	わかめ、ごま、ねぎ
カロリー	261kcal	278kcal
スープ	液体スープ、スパイス	液体スープ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21210 0	49 01071 21211 7
ITFコード	1 4901071 21210 7	1 4901071 21211 4
ケース JAN コード	49 01071 29154 9	49 01071 29155 6
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	145φ×73 mm	
段ボールサイズ	455×304×156 mm	
個装重量	105g	111g
ケース重量	1.6kg	1.7kg

商品に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム  
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477  
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム  
担当：宮田・金子・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室  
TEL (大阪) 06-6338-2745  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>