

NEWS RELEASE

まるで手づくりの焼そばのおいしさを味わえる「焼そばモッチッチ」が進化！
豚肉を鉄板で炒めたような風味が香り立つ新ソースがクセになるおいしさ！

焼そばモッチッチ 塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし

2022年3月28日 リニューアル

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年3月28日より、「焼そばモッチッチ」「塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① 当社独自技術の「真空仕立て麺」と素材の旨みを活かしたソースで、まるで手づくりの焼そばのおいしさを味わえる「焼そばモッチッチ」が更に進化！
- ② “手作りの焼そば”の味わいを徹底追求し、豚肉を鉄板で炒めたような風味が香り立つ、よりクセになる新ソースへ！

- 商 品 名： 焼そばモッチッチ
塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
- 発 売 日： 2022年3月28日（月）
- 発 売 地 区： 全国
- 希望小売価格： 193円（税抜）

当シリーズのコンセプト“まるで手づくりの焼そば”を徹底追求すべくリニューアル。ソースは、素材の自然な旨みを活かし、ソースの濃さやバランスを見直しました。豚肉を鉄板で炒めたようなラードの旨みや香りが食欲をそそり、繰り返し食べたくなるクセになるおいしさへと進化しました。

【商品特長】

| 商品名 | 焼そばモッチッチ | 塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし |
|-------|---|--|
| めん | まるで家庭で調理した焼そばのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。(湯戻し時間:4分) | まるで家庭で調理した焼そばのような、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。(湯戻し時間:4分) |
| ソース | 複数種の野菜と果実の自然な甘みに、ラードの旨みや香りを利かせた特製ソースです。 別添ふりかけの鰹節と紅生姜の風味でアクセントをつけたクセになる味わいに仕上げました。 | 国産鰹だしの旨みに、野菜を炒めたような風味がバランスよく合わさった塩だれです。 別添ふりかけでアクセントをつけた最後まで飽きの来ない味わいに仕上げました。 |
| かやく | シャキシャキとした食感の良いキャベツを入れました。 | シャキシャキとした食感の良いキャベツ、人参、玉ねぎを入れました。 |
| パッケージ | 最後までホカホカが長続きするボックス型容器です。 カフェのコーヒーをイメージしたスリーブ調のデザインで、女性が自宅やオフィスでお洒落な気分を楽しめるナチュラルなパッケージです。 フライパンに入ったコピーとお洒落な器に盛りつけた調理写真で、商品特長である「まるで手づくりの焼そば」を分かりやすく訴求しました。 | |

【商品概要】

| 商品名 | 焼そばモッチッチ | 塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし |
|-----------|--------------------|---------------------|
| 内容量 | 99g (めん 85g) | 97g (めん 85g) |
| かやく | キャベツ | キャベツ、人参、玉ねぎ |
| 荷姿 | 12食×1 | |
| JANコード | 49 01071 22225 3 | 49 01071 22226 0 |
| ITFコード | 1 49 01071 22225 0 | 1 49 01071 22226 7 |
| ケースJANコード | 49 01071 28957 7 | 49 01071 28968 3 |
| 希望小売価格 | 193円 (税抜価格) | |
| 個装サイズ | 116×116×108mm | |
| 段ボールサイズ | 472×362×113mm | |
| 個装重量 | 129g | 127g |
| ケース重量 | 1.8 kg | 1.8 kg |