



エスコック

2014年6月25日

ACECOOK NEWS RELEASE

根強い人気を誇るご当地ラーメンをカップめんて再現した“ご当地最前線”シリーズ
最旬トレンド「香味油」で旨味をきかせた“函館しおラーメン”が登場

ご当地最前線 函館しおラーメン 新発売

2014年7月28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、タテロングカップを使用した『ご当地最前線』シリーズより「ご当地最前線 函館しおラーメン」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。

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とし、現地で“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る“函館しおラーメン”を開発いたしました。

函館では、鶏をベースとし、魚介の風味とコクを効かせた塩スープに、鶏油などの香味油の重層的な味わいを演出する、新しいしおラーメンを提供する店が人気を博しています。現地の最旬トレンド、「香味油」感をポイントにした新商品を開発いたしました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくご願ひ申し上げます。

【商品名】

ご当地最前線 函館しおラーメン



【発売日・発売地区】

2014年 7月 28日 (月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 函館しおラーメン
めん	滑らかさと適度な弾力をもつ中細めんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鶏をベースとし、魚介の風味とコクを効かせた塩スープに、薫り高い鶏油と香味油で旨みを効かせた函館しおラーメンスープです。
かやく	程よく味付けした焼豚、メンマ、風味の良い玉ねぎ、色調の良いねぎに函館ラーメンの特徴である麩を加えました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらひ、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 函館しおラーメン
内容量	91g(めん 70g)
かやく	焼豚、玉ねぎ、麩、メンマ、ねぎ
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22687 9
ITFコード	1 49 01071 22687 6
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	128g
ケース重量	1.8kg