

NEWS RELEASE

「スーパーカップ」シリーズの「しょうゆラーメン」と「豚キムチラーメン」が
転生したら焼そばに！オリジナル商品を超える!?おいしさになって登場！

スーパーカップしょうゆラーメンが転生したら焼そばになった
スーパーカップ豚キムチラーメンが転生したら焼そばになった

2022年4月18日 新発売

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4月18日
より、「スーパーカップしょうゆラーメンが転生したら焼そばになった」「スーパーカップ
豚キムチラーメンが転生したら焼そばになった」を新発売します。



＜本商品のポイント＞

- ① 「スーパーカップ」シリーズで人気の「しょうゆラーメン」と「豚キムチラーメン」が焼そばになって登場！
- ② オリジナル商品対比で 1.5 倍の鶏油とブタキムオイルを使用！さらに、当社焼そばタイプでは初となる「THE のどごし麺」を採用！

■商 品 名:

スーパーカップしょうゆラーメンが転生したら焼そばになった
スーパーカップ豚キムチラーメンが転生したら焼そばになった

■発 売 日: 2022年4月18日 (月)

■発 売 地 区: 全国

■希望小売価格: 210円 (税抜)

転生したしょうゆ焼そばは「スーパーカップ MAX しょうゆラーメン(2021年9月発売品)」対比で 1.5 倍の鶏油を使用。豚キムチ味焼そばは「スーパーカップ 1.5 倍 豚キムチラーメン(2022年3月発売品)」対比で 1.5 倍のブタキムオイルを使用しています。本家(オリジナル)を超えるほどにパワーアップした旨さを体感できる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	スーパーカップしょうゆラーメン が転生したら焼そばになった	スーパーカップ豚キムチラーメン が転生したら焼そばになった
め ん	滑らかさのある丸刃のめんです。 口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間：3分)	滑らかさのある丸刃のめんです。 口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間：3分)
ソ - ス	選び抜いた醤油をベースに「スーパーカップしょうゆラーメン」の特長である鶏油の風味とコクを再現しつつ、チキンや野菜の旨みを加えた醤油たれです。	「スーパーカップ豚キムチラーメン」の特長である、ポークをベースにガーリックや唐辛子をアクセントに利かせた仕上げシーズニングです。
か や く	程良く味付けした豚肉、色調の良いコーン、ねぎを加えて仕上げました。	程良く味付けした豚肉、シャキシャキとした食感の良い白菜キムチ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	“転生”というキャッチコピーを使用し、独自の世界観と面白さを追及したインパクト大のデザイン。	

【商品概要】

商 品 名	スーパーカップしょうゆラーメン が転生したら焼そばになった	スーパーカップ豚キムチラーメン が転生したら焼そばになった
内 容 量	113g (めん 90g)	106g (めん 90g)
か や く	味付豚肉、コーン、ねぎ	味付豚肉、白菜キムチ、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 23566 6	49 01071 23567 3
ITF コード	1 49 01071 23566 3	1 49 01071 23567 0
ケース JAN コード	49 01071 27014 8	49 01071 27015 5
希望小売価格	210円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	140×140×105mm
段ボールサイズ	432×290×217mm	432×290×217mm
個 装 重 量	135g	130g
ケ ー ス 重 量	2 kg	1.9 kg

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 株式会社イニシャル

担当：遠藤・月代・岩本・宮田

TEL 03-6821-5730 FAX 03-5572-6065

遠藤携帯：090-7275-1211 月代携帯：080-4667-8070

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝グループ

TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477

〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

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 <https://www.acecook.co.jp/>