

NEWS RELEASE

ニッポンの未来へつなげる、カップめんシリーズが誕生!

もったいないをおいしいに
なにわの潮ラーメン 醤油/塩

2022年10月17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10月17日より、「もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 醤油/塩」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① おいしいのに活用しきれていない日本全国の食材を旨みに変えて詰め込み、食品ロス削減にも貢献し、ニッポンの未来へつなげる、カップめんシリーズが誕生!
- ② 第1弾は大阪!“魚庭の海”と称されるほどの魚介類の宝庫である大阪湾で獲れた未利用魚を炊きだした出汁をスープに活用!
- ③ 国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同!

- 商品名：もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 醤油/塩
- 発売日：2022年10月17日（月）
- 発売地区：全国
- 希望小売価格：214円（税抜）

天下の台所と呼ばれ、古来より日本の食文化を支えてきた大阪の豊かな食文化のなかでも、“魚庭の海”と称されるほどの魚介類の宝庫である大阪湾。第1弾は、大阪湾で獲れた3種の未利用魚を炊きだした出汁をスープに活用。骨の髄までまるごと旨みに変えることで食材の旨みを余すことなく最大限に活用しています。もったいないをおいしいに変え、カップめんというかたちで新たな価値を発信していきます。

【開発背景】

サステナブルな社会の実現を目指して、2030年までのSDGs達成に向けて残り5年となる2025年大阪・関西万博の開催地である大阪は、SDGsの発信地として注目が高まっていくことが予想されます。同じ大阪に本社を置く食品メーカーとして、目指すべき17の目標のなかでも食品ロス問題は積極的に取り組むべき課題です。

国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同し、シンボルマーク「ろすのん」を商品パッケージに使用した、国や行政と連携した新シリーズを展開します。

当シリーズは、“もったいないを、おいしいに変えてしまおう！”をスローガンに、ほんとうはおいしいのに活用しきれていない日本全国の食材をまるごと旨みに変えて詰め込んだ、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるニッポンの未来へつながるカップめんです。

食品ロス削減月間である10月に、第1弾は大阪からスタートします。

天下の台所と呼ばれ、古来より日本の食文化を支えてきた大阪の豊かな食文化のなかでも、“魚庭の海”と称されるほどの魚介類の宝庫である大阪湾でとれた、大阪産の未利用魚を活用した商品を開発しました。

近年、注目高まる未利用魚を炊きだした出汁をスープに活用し、食材の旨みを余すことなくおいしさに変えることで新しい価値の創造を目指します。

■参考情報

食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」について

世界中で多くの人々が栄養不足状態にあるなかで、「もったいない(Mottainai)」という言葉の発祥地である日本が食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を展開しています。

未利用魚の活用について

魚体サイズがふぞろい、漁獲量が少なく出荷量がまとまらないなど様々な理由から、本来の目的である食用として利用されにくく、価値がつきにくいことから市場に流通されにくい魚は総じて「未利用魚」と呼ばれています。総水揚げ量の約3割以上に当たるともいわれており、日本の漁獲量が減少傾向にあるなか貴重な水産資源の損失につながっています。近年SDGsの観点から、未利用魚を有効活用しようとする動きが加速しています。

【商品特長】

商 品 名	もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 醤油	もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 塩
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンをベースに大阪産の魚介だしの旨みを利かせ、ガーリックで味を調えた醤油スープです。しっかりと利かせた魚介だしの香りと旨みが最後まで続き、飽きの来ない一杯に仕上げました。	チキンをベースに大阪産の魚介だしの旨みを利かせ、生姜で味を調えた塩スープです。しっかりと利かせた魚介だしの香りと旨みが最後まで続き、飽きの来ない一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした鶏肉そぼろ、コリコリとした食感の良いメンマ、彩りの良いなると、ねぎを入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、ふんわりと食感の良い麩、彩りの良い卵、ねぎを入れました。
パッケージ	“もったいないを、おいしく変えてしまおう”のスローガンと食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」に加えて、大阪府「もずやん」や「大阪産」を訴求したデザインです。 パッケージ記載の二次元コードを読み込むと、特設サイトでさらに詳しい取り組み内容を知って学べるように工夫しました。	

【商品概要】

商 品 名	もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 醤油	もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 塩
内 容 量	60g (めん 50g)	60g (めん 50g)
か や く	味付鶏肉そぼろ、なると、メンマ、ねぎ	味付鶏肉そぼろ、麩、卵、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 24782 9	49 01071 24783 6
ITF コード	1 49 01071 24782 6	1 49 01071 24783 3
ケース JAN コード	49 01071 27069 8	49 01071 27070 4
希望小売価格	214 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	90g	90g
ケ ー ス 重 量	1.3 kg	1.3 kg