

わが社の **イチバン!** 

会員企業様のいま一番のイチオシ製品をご紹介します
コーナーです。たくさんのごだわりが詰まった素晴らしい製品を、毎月取材していきたいと思ひます。

イチ押し製品



第17回

茹でたてのモチモチ食感を再現! インスタントの常識を覆す美味しさ
『**ラーメンモッチッチ ワンタン麺/野菜タンメン**』



なつかしの味から驚きの新商品まで
時代を越えて愛され続けるカップ麺の数々

エースコック株式会社

取締役社長 **村岡 寛氏**



新商品!
2019年10月7日に
発売されました!



麺質へのこだわり



独自開発の新技术で、 生麺のようなモチモチ食感を再現！

多くの方が抱くカップ麺のイメージの1つに、「麺の食感が生麺とは違う」ということが挙げられます。その点を改良し、消費者のニーズに応えるべく開発されたのが「真空仕立て麺」という独自技術です。フライ麺特有のコクのある美味しさと、モチモチとした食感を併せ持つ、今までにない麺に仕上がっています。

完成までに約3年を費やしたと言われるこの『ラーメンモッチッチ』。麺の太さや弾力、湯戻りの問題など、発売に至るまで課題はたくさんあったそうです。何十回もの試作を繰り返し、たどり着いたこの食感は、多くの消費者の心を感動させること間違いなしです。

国産のだしを使用したスープ



毎日でも食べたい！ 幅広い層に受け入れられる味とは

麺だけではなく、もちろんスープにも多くのこだわりが隠されています。モチモチ食感の麺にスープがよく絡み、味がしっかりとしみ込んでいて、お互いの相性はバッチリです。

また、スープは“だし感”を活かすことにもかなり力を入れられたそうです。

ワンタン麺は国産の鰹だしをベースに、チキンの旨味を感じられる醤油スープとなっています。オニオンやジンジャーなどの香味野菜も隠し味のように利いていて、細部までこだわりを感じられる味です。野菜タンメンは国産の丸鶏だしをベースに使用しています。魚介と香味野菜の旨味が凝縮された、コクのあるタンメンスープに仕上がっています。キャベツやチンゲン菜、コーンにキクラゲなど、具たくさんなところも嬉しいポイントです。

どちらの味も、カップ麺にありがちなこってりとしたスープではなく、スツと喉を通る飲みやすさがあります。普段カップ麺をあまり食べないという女性も、仕事の合間のランチタイムや軽い夕食などにピッタリなのではないでしょうか。



大人気!

「スーパーカップMAX
鶏ガラ醤油ラーメン」

弾力のある麺で、食べ応えバツグン！コクがありつつもすっきりとした味わいの醤油スープが人気の秘密です。



ご協力いただき、ありがとうございました。

エースコック株式会社

取締役社長 村岡 寛

〒564-0063 吹田市江坂町1-12-40

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



取材を終えてひとこと

この「ラーメンモッチッチ」を2種類とも食べてみました。まず驚いたのはやはり麺の食感で、本当にモチモチしていて感動しました。スープも飲みやすく、寒い時期にはとくに良さそうな気がします。今までのカップ麺のイメージとはガラリと変わり、かわいいパッケージも手取りやすくていいなと思いました。新しい技術を開発し、常に多くの新商品を生み出している同社。若い方や男性だけではなく、年配の方や女性にも美味しく食べてもらいたいという思いから、豊富なラインナップを展開されています。今後の新商品も、とっても楽しみです！

(事務局：田中 香菜)

今後皆さまの会社へも取材のお願いをさせていただくこともあるかもしれませんが、その際はぜひご協力よろしくお願いします。
<お問い合わせ> TEL: 06-6251-1138