



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



東洋水産ニュース

2013年3月

「マルちゃん正麺」から「冷し中華」が新登場！

せいめん
マルちゃん正麺 冷し中華

2013年4月22日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：小畑 一雄）では、即席袋麺「マルちゃん正麺 冷し中華」を2013年4月22日（月）より全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「マルちゃん正麺」は、2011年11月の発売より約1年でシリーズ累計出荷数2億食を達成し、即席袋麺市場の活性化に寄与することができました。当社では引き続き市場を活性化していくため、即席袋麺の需要が落ちる傾向にある夏場に向けて、この度新たに「冷し中華」を発売致します。

■開発背景

冷し中華市場はチルド麺が主流の中、即席袋麺では売上が例年ほぼ横ばいで推移しており、また購入者層も 50～60 歳代を中心に固定される傾向にありました。当社では袋麺の需要が激しい夏場に、この冷し中華市場に着目し、普段あまり喫食機会の多くないお客様もターゲットに市場の活性化を図るべく、開発に取り組みました。

■「生麺うまいまま製法」による冷し中華専用麺

「生麺うまいまま製法」とはその名の通り、切り出した生の麺をそのまま乾燥させる当社独自の特許製法です。生の麺を一度丁寧にはぐしてから、丸い形にし、乾燥しています。その日の気候に合わせて、麺の生地 hardness や粘りを人が調整しながら、「マルちゃん正麺」特有のなめらかでコシのある食感を守っています。

この度の商品では、冷し中華のスープに合うよう「生麺うまいまま製法」による専用の中太麺を新規で開発致しました。5 分ゆでてから水でしめるだけの、「マルちゃん正麺」らしいこだわりの麺をご賞味ください。

■商品概要

冷し中華専用の中太麺はもちもちとした食感が特長で、ご家庭で手軽に本格的な味わいをお楽しみいただけます。スープはオーソドックスな醤油だれでありながら、酸味を抑えりんごの果汁で甘味を利かせました。具材との相性も良く、お子様を含め幅広い世代の方に召し上がっていただけるような商品となっております。



調理例

■CM

引き続き役所広司さんを起用し、「冷し中華」を題材にした新 CM を、発売に合わせオンエア予定です。一度食べてみたいと思っただけのよう、ユーモラスで印象的な内容となっており、シリーズ全体をバックアップして参ります。

■商品特徴

めん	もちもちとした食感が特長の、なめらかでのどごしの良い中太麺。
スープ	酸味を抑えりんご果汁のさわやかな甘味を利かせた、コクのある醤油だれ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 冷し中華 5食パック
内容量	119g (めん 80g) ×5食
JAN コード	4901990511148
荷姿	5食パック×6袋入り×3合わせ
希望小売価格	500円 (税抜き)
販売ルート	量販店、CVS、一般小売店 他
発売日	2013年4月22日 (月)
発売地区	全国

■おかげさまで3億食！



2011年11月7日に発売した「マルちゃん正麺」シリーズは、2013年3月5日をもって累計出荷数3億食を達成致しました。

発売当初は年間の売上目標を1億食としておりましたが、予想を上回るご好評をいただき、昨年5月より1ラインを増設して合計2ラインでの生産体制としました。

その後供給体制の強化と8月に「塩味」をラインアップに加えたことで販売に更に弾みがつき、2012年11月には発売後約1年間で当初の目標の2倍となる2億食を達成しました。これ以降もフル生産体制が続き、その後4ヶ月で3億食を達成することができました。

この度新たに「冷し中華」を発売することでブランド力をより強化し、更なる袋麺市場の活性化と販売数拡大を目指して参ります。