



**NEWS RELEASE**

2017年8月16日

ご家庭に本格的なラーメンをお届けします

マルちゃん コク的一滴 2人前  
芳醇コク醤油・濃厚まろやか味噌  
深み醤油豚骨

2017年8月28日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、チルド麺「マルちゃん コク的一滴 芳醇コク醤油 2人前」「同 濃厚まろやか味噌 2人前」「同 深み醤油豚骨 2人前」を2017年8月28日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「コク的一滴」は、だし・素材にこだわった本格的なラーメンをお楽しみいただける新ブランドです。近年、働き方の変化や団らん消費などにより、内食シーンの拡大が予測されます。この度、生ラーメンのおいしさと本格感を兼ね揃えた新ブランドを投入し、消費者の皆様にご家庭で専門店のようなラーメンを楽しんでいただきたいと思います。

## ■商品概要

「芳醇コク醤油」と「濃厚まるやか味噌」には、「自家製だし」と「自家製香味油」を使用しています。「自家製だし」は、豚骨・鶏ガラとたまねぎ・生姜などの野菜をじっくりと炊き上げて作っており、使用することで自然な旨味のあるスープに仕上がります。「自家製香味油」は、高温に熱したラードに野菜の風味を付けており、使用することでラードのコクと香ばしさが加わり、深みのある味わいに仕上がります。

「深み醤油豚骨」には、豚ガラと豚足・香味野菜を炊きだした「自家製豚骨だし」を使用しており、やや白濁した濃厚なスープに仕上げました。

## ■商品特徴

	芳醇コク醤油	濃厚まるやか味噌	深み醤油豚骨
めん	コリッとした食感と、なめらかな口当たりが特徴的な中細麺。	北海道産小麦の「ゆめちから」と「きたほなみ」をブランドした中太麺。2段熟成により生まれるコシと透明感が特徴です。	なめらかな食感と、強いコシが特徴の中太麺。
スープ	醤油の風味を生かしながら、旨味のあるチキンをふんだんに使用した醤油味のスープ。自家製だし・香味油を使用しています。高級割烹用醤油「本膳」使用。	白味噌をベースに、濃厚な豚骨の旨味を合わせたスープ。自家製だし・香味油を使用しています。	醤油のうまみと豚骨のコクがしっかりと感じられるスープ。自家製豚骨だし・チャーシューダシを使用。

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん コクの一滴 芳醇コク醤油 2人前	マルちゃん コクの一滴 濃厚まるやか味噌 2人前	マルちゃん コクの一滴 深み醤油豚骨 2人前
内容量	320 g (めん 110 g×2)	342 g (めん 110 g×2)	334 g (めん 110 g×2)
JAN コード	4901990344753	4901990344760	4901990344777
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	400円(税抜き)		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2017年8月28日(月)		
発売地区	全国		