



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2018 年 2 月 13 日

最後の一滴まで飲み干したくなる、こだわりのラーメン！

マルちゃん コクの一滴 芳醇コク醤油 2人前

2018 年 3 月 1 日(木) リニューアル発売

同 旨み鶏だし塩 2人前

2018 年 3 月 1 日(木) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、2018 年 3 月 1 日（木）より全国にて、チルド麺「マルちゃん コクの一滴 芳醇コク醤油 2人前」をリニューアル発売し、「同 旨み鶏だし塩」を新発売致します。

■商品コンセプト

「コクの一滴」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ブランドです。この度、定番フレーバーとしてご好評いただいている「芳醇コク醤油」をより本格的な味わいにリニューアルするとともに、春夏期間に人気が高まる塩フレーバーをシリーズのラインアップへ加え、更なるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

「**芳醇コク醤油**」は、めらかな口当たりの中細麺に、ヒゲタ醤油超特選「本膳」と自家製ガラスープを使用した醤油味のスープがマッチします。この度のリニューアルでは、麺を北海道産小麦 100% 使用し、なめらかさとコシをアップさせ、スープをより深みとコクのある味わいに変更しました。

「**旨み鶏だし塩**」は、なめらかでモチモチとした食感の麺に、自社工場で炊き出した動物系の「自家製ガラスープ」と魚介系の「自家製和風だし」を合わせた、塩味のスープがよく絡みます。使用している塩には、「赤穂のましろ」を使用し、本格的な味わいに仕上げました。

■商品特徴

	芳醇コク醤油	旨み鶏だし塩
めん	なめらかさとコシの強さにこだわった中細麺。北海道産小麦を 100% 使用しています。	なめらかな口当たりとモチモチ感のある中細麺。北海道産小麦を 100% 使用しています。
スープ	豚・鶏を使用した自家製だしをベースに、煮干し・さば・かつおの旨味を合わせ、香味油脂や鶏脂の風味を利かせた、醤油味のスープ。ヒゲタ醤油超特選「本膳」使用。	丸鶏や鶏ガラの旨味をベースに、煮干し・かつお・昆布の和風だしを合わせた、塩味のスープ。「赤穂のましろ」を使用しています。

■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 旨み鶏だし塩 2人前
内容量	326g (めん 110g×2)	312g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990344753	4901990344999
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	2018 年 3 月 1 日 (木)	
発売地区	全国	