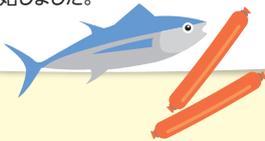


即席めん発売50周年

1961年、第一号商品となる「マルト印ラーメン 味付」から始まった当社の即席めんは、様々なおいしさを皆様にお届けするために、ジャンル・味・サイズの幅を広げていきました。多くの商品が広くご支持をいただき、「マルちゃんの即席めん」は日本を代表する加工食品のブランドとなりました。50年の歴史の中で開発された商品は、多くが開発当初より今日に至るまで皆様にご愛顧いただいています。

即席めん製造のきっかけ

1961年当時は魚肉ハム・ソーセージの製造が盛んでしたが、夏が繁忙期のため、冬に売れる商品を探していました。そこで出会ったのが、当時普及し始めていた即席めんです。製造工程が魚肉ハム・ソーセージから応用しやすかったこともあり、当時の小田原工場での製造を開始しました。



すべての方においしさを

腎臓病の食事療法には、減塩と低たんぱく質の食事が推奨されていますが、味気なく、エネルギー不足の食事になりがちでした。それを解消するため、日清オイリオグループ(株)と共同開発したのが、「レナケアー」カップめんシリーズです。現在ではラーメンや焼そばなど4品がラインナップされており、ご好評をいただいています。



地域の食文化を即席めん

「赤いきつね」と「緑のためぎ」は、発売当初よりつゆの味をそれぞれの地域の食文化に合わせて変えています。この他、ご当地グルメを即席めんにするにも早くから取り組み、沖縄そば、富士宮やきそば、みそ煮込みうどんなどを商品化しています。



国内即席めん市場の年間生産数の推移

■ 袋めん ■ カップめん



1960年代

1970年代

1980年代

生産人口の増大 → 食糧需要の増大

総合スーパーの増加 → 商品の多様化へのニーズが高まる

働く女性の増大

50年目に生まれた「四季物語」には 東洋水産のノウハウが詰まっています。

特集

◆季節の素材の移り変わり



四季物語の開発にたずさわって

開発プロジェクトでは毎週、リーダーを中心にメンバー11人で、開発会議を行ってきました。アイデアを出し続けることは、決して楽ではありませんが、新容器・新素材を立ち上げてこられたのは、関連部署や工場の方の協力があつたからこそだと感じます。

即席麺本部 商品開発部開発1課
間瀬 公美子



ワンタン



50億食

季節によって味や具材・デザインを変える即席めん初の試み



51年目を迎えた即席めんは、新たなステージへ

1990年代

2000年代

簡便性の高い食品へのニーズ高まる

コンビニエンスストア網の拡大

若年層向け商品のニーズ高まる

インターネットの普及

マーケティングの多様化

特集

東洋水産が考える「理想のラーメンの完成形」

生麺うまいまま製法 を新たに開発

2011年
11月7日
発売!

「マルちゃん正麺」誕生!!

せい めん

おいしさの秘密

麺本来のおいしさにこだわった新製法を開発。これまでの即席めんでは味わえなかった生の麺のようなおいしさを実現しました。

<特許出願中>

簡便性

ゆでこぼしが不要。短い時間で調理できます。また、麺の形が丸くなっており、鍋に入れてゆでやすくなっています。

保存性

新しい製法ですが、賞味期間は、従来の即席袋めんと変わらず6ヶ月。買い置きをしてお好きなお召し上がりいただけます。

食べやすさ

麺の長さを食べやすい長さにしてあります。小さなお子様や高齢の方などでも食べやすくなり、より多くの方においしさを楽しんでいただけます。



生麺うまいまま製法

特許出願中

生の麺本来の味わいと、コシのある食感をついに実現!



日本 < アメリカ



「Maruchan」はアメリカ及びメキシコの即席めんのトップブランドです。カリフォルニア州に2箇所、バージニア州に1箇所の製造拠点を構え、北米及び中南米等に向けて、カップラーメン・カップ焼きそば・袋入りラーメンを出荷しています。実はアメリカでのマルちゃん製品の製造数の方が、日本国内の製造数より多いのです。

メキシコで大人気!!



人気の秘密は、現地の味の嗜好に合わせたこと。上の商品はメキシコで人気のフレーバー、「レモン&ハバネロ」。日本ではまず見かけない、酸味と辛味の組み合わせが特徴です。現地ではさらに辛いチリソースをかけて食べるのが一般的です。



マルちゃんする?



メキシコでは「議会がマルちゃんした」というような表現が使われることがあります。これは、マルちゃんの即席めんが「すぐできる」ところからきています。メキシコの人たちにとって、「マルちゃん」は身近で親しみのある存在になっています。



が海を渡って Maruchan® に!

1972年にアメリカに進出して以来、マルちゃんの即席めんは北米を中心に現地の食生活にすっかり根付いています。



2010年10月、メキシコシティー市内の武士道柔道場にて、第2回少年柔道大会 (Copa Maruchan) が開催されました。メキシコシティーや近郊から40名の子供たちが参加し、年齢・体重別で階級を分けての個人戦が行われました。毎週日曜日に道場に通っている方々にもボランティアとして協力していただき、柔道を通じて日本文化に親しんでいただく機会となりました。

海外担当者からのVoice

バージニアでは、現場の従業員とのコミュニケーションは英語とスペイン語になります。駐在員歴の浅い私は身振り手振りを交え、なんとか意思を伝えているのが現状です。しかし言葉は違っても、相手の立場に立って会話をすることが、一番大切だと感じています。違う文化に触れる事により、今までと違う物事のとらえ方や、考え方を日々学んでいます。

MARUCHAN VIRGINIA, INC.
Supervisor
森 達也



現地スタッフとの文化・言語の相違による意思疎通の難しさ、考え方・物事の捉え方にしばしば困惑しますが、粘り強く事情を説明し改善を行っています。また、こちらでは若くても大きな役割と責任を与えられる為、やりがいを感じ、日々仕事に従事しています。

MARUCHAN, INC. DEERE工場
Production Line Manager
森田 真成

