

お客様の 笑顔のために



さらにお客様にご満足いただける商品づくりを目指して

顧客満足への取り組み

日々多様化するお客様のニーズに対応するため、安全・安心でおいしいことはもちろん、食べやすさや調理のしやすさについても配慮した商品の開発を行っています。また、海外で商品開発を行うにあたっては、現地の食の嗜好を反映させることで、大きな支持をいただいています。

調理しやすい商品を開発



「レンジでもおいしい」シリーズは、鍋で茹でるだけでなく、電子レンジでも簡単に調理できるチルド麺のブランドです。おいしさと共に便利さにもご支持をいただいています。

VOICE

「hanauta」開発担当者の声

女性をターゲットにした商品開発

“女性がポジティブに食べられる”をテーマに、女性の五感に響き、お腹だけではなく心も満足できるカップ麺を目指しました。将来の即席麺市場拡大という大きな目標に向け、一歩ずつ前進していきたいと思えます。

加工食品事業本部
淡路 まどか



現地の嗜好に合った商品



メキシコの「マルチャン」
(シュリンプ&
ライム&ハバネロ味)

メキシコには1980年代後半に進出し、現在では80%以上のシェアを獲得しています。現地の嗜好に合わせ、辛味や酸味の強いフレーバーなど、日本とは全く異なる商品を提供しています。

女性が食べやすい商品を開発



女性のためのカップ麺
「hanauta」シリーズ

女性だけで開発した、女性のためのカップ麺です。味やデザインを女性好きにするだけではなく、熱くなりやすく、女性の手に持ちやすいハンドフィット設計のオリジナルカップを採用しました。

原材料へのこだわり

より安全・安心で、おいしい商品を召し上がっていただくために、様々なこだわりの原材料を使用しています。手間を惜しまず、自然の素材を生かすことで、ご家庭で本格的な味わいを手軽に楽しんでいただける商品をお届けしています。

自社加工のかつお荒節粉を使用



かつお節の粉末をそのまま使用した
「赤いきつねうどん」
「緑のたぬぎ天そば」

「赤いきつねうどん」「緑のたぬぎ天そば」には、だしに自社で加工したかつお荒節粉を使用しています。風味を生かすために、加熱処理は行っていません。



自社工場でガラや野菜を使っただしを製造



自家製だしを使った
「昔ながらの中華そば」
「マルちゃんの生ラーメン醤油」

「昔ながらの中華そば」や「マルちゃんの生ラーメン」シリーズなどのスープには、調味料の一つとして、自社工場で、豚・鶏のガラや野菜などから丁寧にとっただしを使用しています。

国内産小麦を使用



チルド麺では、日本の麺に適した、新しい品種の国内産小麦を一部の商品に使用しています。北海道初の特強力小麦優良品種の「ゆめちから」や、福岡県で開発されたラーメン専用小麦「ラー麦」を使用したラーメンなどを発売しています。

「ゆめちから」を使った「ニッポンのうまいラーメン 札幌味噌」と、「ラー麦」を使った「同 博多焼きラーメン」