特集 1

「マルちゃん 麺づくり」発売30周年、そしてさらなる進化へ

1992年の発売以来、多くのお客さまに愛され、30年にわたるロングセラー商品に成長しました。今後もさらなる進化を続け、食卓に笑顔をお届けします。

1992年
麺づくり誕生
麺を油で揚げないノンフライカップ麺として「しょうゆ」味と「みそ」味の2フレーバーで誕生。

2000年
麺をリニューアル
麺は、従来の特徴だった“コシ”を残しながら、ほぐれやすく歯切れのよいものに。

麺づくり発売30年のソクセキ

2022年
30周年を迎え、さらなる進化にご期待ください
「しょうゆ」と「みそ」という2フレーバーで誕生した「麺づくり」ですが、現在は「鶏ガラ醤油」「合わせ味噌」「旨コク豚骨」「鶏だし塩」「担担麺」「醤油とんこつ」という6種の王道フレーバーを軸に、季節やトレンドに沿った特徴的な期間限定商品も販売。

“麺”へのこだわり

おいしい“麺”のための、きめ細やかなこだわり

のど越しがよく、つるつるとした食感、コシのある確かな食べ応え。
おいしい“麺”をつくるために、「麺づくり」は、原料の配合から、練り、蒸し、乾燥まで、一つひとつの工程に徹底したこだわりを持って開発に取り組んでいます。
例えば、原料となる小麦粉を厳選しているのはもちろん、調味料の配分、小麦粉と加水調味液を混ぜ合わせる工程にも「麺づくり」ならではのこだわりがあります。工場では、その日の気温や湿度に合わせて麺の生地の状態を確認しながら調整しています。

「麺づくり」はノンフライ麺

“ノンフライ麺”は、揚げ油を用いず、温度・湿度を微妙にコントロールした熱風を使用し、時間をかけて乾燥させています。しっとりとしたなめらかな麺に仕上げ、より“生麺”に近い食感を追求しています。

“相性”へのこだわり

おいしい“麺”とおいしい“スープ”の最適な組み合わせのために

「麺づくり」には、最後まで飲み干せて飽きのこない、ホッと安心できる味わいのフレーバーがあります。それぞれの“スープ”との相性を考え“形”や“太さ”の異なる麺を使用しています。
“麺”と“スープ”の最適な組み合わせで全体のバランスにこだわっています。

家族みんなに愛される王道ラーメンを目指して

当社のお客様相談室にも、長年ご愛顧いただいているお客さまより、多くの応援の声をいただいています。お客さまの期待を裏切らないよう、今後もブランドを成長させていきます。