

マルちゃん ^{いち}でかー
ワンタン醤油 コーン味噌 ねぎ胡麻豚骨

2006 年 3 月 20 日 リニューアル新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、カップ入り即席麺「マルちゃん ^{いち}でかー ワンタン醤油」「同 ^{いち}でかー コーン味噌」「同 ^{いち}でかー ねぎ胡麻豚骨」を平成 18 年 3 月 20 日（月）より全国にてリニューアル新発売致します。

この度のリニューアルでは、3 品いずれも麺にコシを持たせ、伸びを抑える改良を施しました。また具材とスープとの相性を考慮し、さらに美味しくなりました。

■商品コンセプト

10～20代の食べ盛りの男子をメインターゲットに、麺 100g と豊富な具材を特徴とした大盛カップ麺を、手頃な価格で提供できる商品として開発致しました。

■商品概要

「ワンタン醤油」は、具材の肉入りワンタンに合わせ、野菜の旨味が効いたコクのある醤油味スープに変更致しました。「コーン味噌」は、白味噌の割合を増やしコクを増した赤白合わせ味噌スープに、コーンとねぎを合わせました。「ねぎ胡麻豚骨」は、風味と彩りを考慮し、具材のねぎを後入れに変更、たっぷりと入ったねぎと胡麻が、じっくりと炊き出した豚骨スープの旨味をさらにも引き立てます。いずれも麺は 100g の大盛サイズとボリューム満点です。

■商品特徴

	ワンタン醤油	コーン味噌	ねぎ胡麻豚骨
めん	コシのある、細めの丸麺（麺重量 100g）		
スープ	ポークエキスをベースに野菜の旨味と醤油でまとめたスープ。粉末スープを併用し、スナック感のある醤油味に仕上げました。	ポークエキスをベースにガーリックを効かせ、赤白合わせ味噌をバランス良くブレンドした味噌味スープ。かつおエキスで味に深みを出し、七味唐辛子でアクセントを付けました。	豚骨の風味よい、まろやかでコクのあるスープに、ローズガーリックをアクセントとして効かせました。豚骨風味のオイルを別添で付与していません。
具材	ワンタン 5 個、メンマ、コーン、ねぎ、粗挽き唐辛子。	F D コーン、A D ねぎ、粗挽き唐辛子。	F D ねぎ、煎り胡麻、ローズトガーリック、きくらげ、挽肉。

■商品詳細

商品名	マルちゃん でか ^{いち} ワンタン醤油	マルちゃん でか ^{いち} コーン味噌	マルちゃん でか ^{いち} ねぎ胡麻豚骨
内容量	126g（めん100g）	144g（めん100g）	123g（めん100g）
JANコード	4901990528719	4901990528726	4901990528733
荷姿	12食入り 1 ケース		
希望小売価格	175円（税抜き）		
販売ルート	量販店・CVS・一般小売店 等		
発売日	平成18年3月20日（月）		
発売地区	全国		

この件に関するお問い合わせ先

東洋水産株式会社 広報宣伝部

〒108-8501 東京都港区港南2-13-40 TEL.03-3458-5101 FAX.03-3471-1734

URL：http://www.maruchan.co.jp

新聞、雑誌掲載時の消費者の方からのお問い合わせ先は下記の通りでお願い致します。

東洋水産株式会社 お客様相談係 TEL.03-3458-3333