

マルちゃん **ホットヌードル**  
**こがし醤油 はま塩 リニューアル新発売**  
**こく豚骨 新発売**  
2006年7月24日



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、平成18年7月24日（月）より、カップ入り即席麺「マルちゃん ホットヌードル こがし醤油」「同 ホットヌードル はま塩」をリニューアルし、「同 ホットヌードル こく豚骨」を全国にて新発売致します。

この度、『ホットヌードル』に新しい仲間が加わります。新フレーバー「こく豚骨」は、香ばしい麺とスパイシーかつスナック感のあるスープが特徴の豚骨ラーメンです。「こがし醤油」「はま塩」は更に美味しく改良を施しました。店頭で目立つポップなパッケージデザインはそのままに、新しく3品揃った『ホットヌードル』の更なる認知度アップを図って参ります。

## 商品コンセプト

「手軽に食べることができて、スナック感・お菓子感覚の強い縦型カップ麺！」という基本コンセプトを基に、他ブランドにない目新しさと懐かしさを兼ね備えた癖になる味を追求しました。

## 商品概要

「こがし醤油」は、野菜の甘さと醤油の旨味を効かせ、ローストとしたガーリックがアクセントの醤油スープ。「はま塩」は魚介エキスの旨みと野菜の甘味を合わせた海鮮塩味スープ。「こく豚骨」は豚骨エキスに野菜の旨味を加えてコクを出したとろみのある豚骨スープ。いずれもスープとの絡みの良い、味付けした麺を合わせ、どこか懐かしく、それでいて美味しいカップ麺に仕上げました。

## 商品特徴

	ホットヌードル こがし醤油	ホットヌードル はま塩	ホットヌードル こく豚骨
めん	醤油、チキンエキス、オニオン、ガーリック、酵母エキスで味付けし、スナック感が強く、なめらかで粘りがあり、スープとの絡みも良い麺に仕上げました。	チキンエキス、オニオン、ガーリック、蛋白加水分解物、発酵調味料で味付けし、スナック感が強く、なめらかでねばりがあり、スープとの絡みも良い麺に仕上げました。	醤油、チキンエキス、オニオン、ガーリック、酵母エキスで味付けし、スナック感が強く、なめらかで粘りがあり、スープとの絡みも良い麺に仕上げました。
スープ	ローストポークとチキンエキスをベースに、ローストしたガーリックを効かせ、野菜の甘さと濃口醤油・こがし（ロースト）醤油の2種類の醤油で仕上げました。	チキンエキスをベースに、ほたて、えびの魚介エキスの旨味と、野菜の甘味を合わせた海鮮塩味スープ。	豚骨エキスをベースに、野菜エキス・粉乳を加えてコクを出し、適度にとろみをつけたスパイシーかつ、スナック感のある豚骨スープ。
具材	たまご、豚肉、えび、ねぎ、赤ピーマン。	貝柱風かまぼこ、かに風かまぼこ、いか、コーン、ねぎ。	味付豚肉ミンチ、フライドガーリック、なると、ねぎ、粗挽き唐辛子、ごま。

## 商品詳細

商品名	マルちゃん ホットヌードル こがし醤油	マルちゃん ホットヌードル はま塩	マルちゃん ホットヌードル こく豚骨
内容量	69g(めん60g)	69g(めん60g)	75g(めん60g)
JANコード	4901990529044	4901990529051	4901990529068
荷姿	12食入り1ケース		
希望小売価格	155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7月24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