

スープ・具・麺の絶妙バランス！

マルちゃん

たくみ

匠 濃厚炊き出し豚骨味

2006年7月3日 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 匠 濃厚炊き出し豚骨味」を平成18年7月3日（月）より全国にて新発売致します。

この度の『匠』は特に具材に重点をおき、開発致しました。醤油ベースのタレでじっくり煮込んで味付けした柔らかい厚切り豚バラ叉焼と歯応えの良いメンマを具材に、濃厚な豚骨スープを合わせました。麺は、歯切れの良い食感を持つノンフライの細麺、コクととろみのある濃厚なスープによく絡み、絶妙な美味しさを醸し出します。カップラーメンにラーメン屋で食べるような本格感を求めるカップ麺ユーザーを満足させることができる自信作です。

商品コンセプト

従来の『^{たくみ}匠』のコンセプトである“三大バランス+ 値頃感+ スープ高湯温・大湯量”は継承し、より洗練された商品を目指し、“本格感・上質感・脱インスタント”をテーマに商品開発致しました。

商品概要

コクととろみのある濃厚炊き出し豚骨スープに、炭火で焼いた本格厚切り豚バラ叉焼をのせた豚骨ラーメン。スープとの絡みが良く、豚骨スープと相性が良いノンフライの細麺を合わせました。

商品特徴

めん	スープののりがよく、白くて、なめらかな口当たりと歯切れの良いコシがある細麺。
スープ	じっくりと炊き出した豚骨エキスをベースとした、コクがありながらも豚骨特有の臭みを抑えたマイルドな豚骨味スープ。ポークコラーゲンを使用し、コクととろみ感を付与した。香ばしい香りのローストガーリックの香味油を使用。
具材	レトルト調理品：炭火で香ばしく焼いた厚切り豚バラ叉焼1枚とメンマと醤油ベースのタレでじっくり煮込んで味付けしたレトルト調理品 その他のかやく：後入れのワケギ、煎りごま。

商品詳細

商品名	マルちゃん ^{たくみ} 匠 濃厚炊き出し豚骨味
内容量	161g(めん70g)
JANコード	4901990529006
荷姿	12食入り1ケース
希望小売価格	240円(税抜き)
販売ルート	CVS・量販店・一般小売店 等
発売日	平成18年7月3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