

東洋水産ニュース

2006年7月3日

北海道産小麦100%使用ノンフライ麺！

マルちゃん 昔ながらの中華そば
みそラーメン・とんこつラーメン・塩ラーメン

2006年8月22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、即席ノンフライ袋麺「マルちゃん 昔ながらの中華そば」「同 昔ながらのみそラーメン」「同 昔ながらのとんこつラーメン」「同 昔ながらの塩ラーメン」を平成18年8月22日（火）より全国（北海道・東北を除く）にてリニューアル新発売致します。

この度、『昔ながら』シリーズの最大の特徴であるノンフライ麺を強調するため、パッケージを、麺を箸であげる別カットを入れたデザインに変更致しました。従来からのおいしさはそのままに、生麺のような食感が味わえる麺は、スープとの相性を考慮し、フレーバーにあわせて麺の太さを変えています。スープは、どのフレーバーもだしを効かせた飽きのこない定番の味に仕上げました。『昔ながらの』シリーズは、装い新たに、今後も更なるシェア拡大と定番化を図ります。

商品コンセプト

だしの効いたスープの高品質なノンフライ麺。

商品概要

「昔ながらの中華そば」はあっさりとした鶏ガラ醤油スープ、「昔ながらのみそラーメン」は、コクのある合わせ味噌スープ、「昔ながらのとんこつラーメン」は、野菜とガーリックの旨みを効かせた濃コク豚骨スープ、「昔ながらの塩ラーメン」は、まるやかに仕上げた透明感のある清湯塩味スープ。いずれも麺は、北海道産小麦 100%使用のノンフライ麺を合わせ、だしの効いたスープとの相性も抜群です。

商品特徴

	昔ながらの中華そば	昔ながらのみそラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番の丸刃のしなやかな細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 18 番丸刃のしっかりとした太麺。
スープ	チキンとポークエキスをベースにした飽きのこない鶏ガラ醤油味スープ。ネギと生姜の香味油とメンマの香り。チキンオイルで鶏ガラ風味とコクを出しました。隠し味に鰹と昆布の和風だしを加え、味に深みを出しました。	豚骨ベースに、玉ねぎ、キャベツ、白菜等の野菜エキスを加えた赤・白合わせ味噌スープ。隠し味に鰹だし、醤油を加えコクを出しました。
具材	ねぎ。	ねぎ。

商品特徴

	昔ながらのとんこつラーメン	昔ながらの塩ラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。 北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番の丸刃の固めの細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。 北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番の丸刃のやや細めの丸麺。
スープ	豚骨エキスをベースに、野菜の甘みを加え、ガーリック・白胡椒でまとめた豚骨スープ。特製オイルで深い味わいを作り出しました。	チキン・ポークエキスをベースに昆布・鰹の旨みを加え、隠し味にローストオニオンの甘みを加えた清湯塩味スープ。瀬戸のほんじお使用。 *清湯スープ：鶏ガラベースの透明感のある澄んだスープ。
具材	ねぎ。	ねぎ。

商品詳細

商品名	マルちゃん 昔ながらの 中華そば	マルちゃん 昔ながらの みそラーメン	マルちゃん 昔ながらの とんこつラーメン	マルちゃん 昔ながらの 塩ラーメン
内容量	103g (めん80g)	105g (めん80g)	92g (めん78g)	95g (めん80g)
JANコード	4901990015103	4901990015127	4901990015141	4901990019569
荷姿	30食入り1ケース×3合わせ			
希望小売価格	90円(税抜き)			
販売ルート	量販店・一般小売店・CVS等			
発売日	平成18年8月22日(火)			
販売地区	全国(北海道・東北を除く)			

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