

麺へのこだわりをとことん追求した

マルちゃん 麺づくり

鶏ガラ醤油・合わせ味噌・濃厚豚骨・鶏だし塩

2006年9月4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 麺づくり 鶏ガラ醤油」「同 麺づくり 合わせ味噌」「同 麺づくり 濃厚豚骨」「同 麺づくり 鶏だし塩」を平成18年9月4日（月）より全国にてリニューアル新発売致します。

この度、『麺づくり』の麺とスープとの馴染みを強化し、更に美味しくリニューアル致しました。パッケージは馴染みのある既存のデザインを踏襲しつつも、フレーバーと麺の太さをはっきりとわかるように表現。また、ブランド名を強く大きくアピールし、店頭での存在感アップを図りました。

商品コンセプト

麺にこだわり、麺の美味しさをとことん追及したノンフライ麺を商品の軸とし、麺とスープのバランスを重視したスタンダードなラーメン。

商品概要

「鶏ガラ醤油」は、細麺にすっきり感とコクを併せもった醤油味。「合わせ味噌」は、太麺にポーク・チキンをベースに合わせ味噌のコクを出した味噌味。「濃厚豚骨」は、極細麺にじっくり炊き出した豚骨の旨味にガーリックを効かせたコクのある豚骨味。「鶏だし塩」は、細麺に鶏の旨味、玉葱の甘味と昆布だしを合わせたマイルドな塩味。どの商品も麺はフレーバーごとにこだわりを持たせたノンフライ麺はスープとの馴染みも抜群です。

TVCM

「開眼するほど麺がおいしい」をコンセプトに、元気で快活なTVCMを発売日より集中投下します。昨年に引き続き、1986年のヒット曲「My revolution」をCM用にアレンジし、さらに今回は、著名なアーティストグループが歌唱とダンスで参加することで、『麺づくり』ブランドを強力にバックアップいたします。

商品特徴

	鶏ガラ醤油	合わせ味噌
めん	スープとの相性が良く、なめらかな口当たりとしなやかなコシを併せもった、ナチュラルウェーブ製法使用のノンフライ細麺。	なめらかな口当たりとコシを合わせもった、ナチュラルウェーブ製法使用のやや幅広なノンフライ太麺。
スープ	豚骨・鶏ガラをベースに、たまねぎ、ジンジャー、ガーリックを加え、煮干、昆布の和風だしを合わせた醤油味スープ。すっきりした中にもコクがあります。	ポークエキス、チキンエキスをベースにした、赤・白合わせ味噌のコクのあるスープに仕上げました。隠し味に鰹エキス、醤油を使用し、味に深みも持たせました。
具材	メンマ、ナルト、ねぎ、焼海苔2枚。	キャベツ、たまねぎ、コーン、にんじんをたっぷり使用したFD製法の野菜ブロック、ねぎ。

商品特徴

	濃厚豚骨	鶏だし塩
めん	なめらかな口当たりとしなやかなコシを併せもった、ナチュラルウェーブ製法使用のノンフライ極細麺。	スープとの相性が良く、なめらかな口当たりとしなやかなコシを併せ持った、ナチュラルウェーブ製法使用のノンフライ細麺。
スープ	じっくり炊き出した豚骨エキスをベースに、ガーリックの風味を効かせたコクのある豚骨スープ。	チキンエキスと玉ねぎの甘味を合わせたマイルドな塩味の清澄なスープ。ねぎの軽やかな風味とローストラードの風味を合わせ、調理感、臨場感を出しました。昆布の旨味と、隠し味に鰹の旨味を使用し、コクを出しました。
具材	焼豚、煎り胡麻、ねぎ、きくらげ。	焼豚、メンマ、擦り胡麻、ねぎ、粗挽き唐辛子。

商品概要

商品名	マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油	マルちゃん 麺づくり 合わせ味噌	マルちゃん 麺づくり 濃厚豚骨	マルちゃん 麺づくり 鶏だし塩
JANコード	4901990528184	4901990528191	4901990528207	4901990528214
内容量	85g (めん65g)	104g (めん65g)	86g (めん65g)	88g (めん65g)
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9月4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