

王道のラーメン！！

たくみ

匠

マルちゃん

香りだし醤油 鶏だし塩

2006年9月19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<sup>たくみ</sup> 香りだし醤油」「同 匠<sup>たくみ</sup> 鶏だし塩」を平成18年9月19日（火）より全国にて新発売致します。この度当社では、カップ麺にラーメン屋さんのような本格感を求めるユーザーに向けて、『匠<sup>たくみ</sup>』から特選本醸造醤油を使用した醤油ラーメンと、備前瀬戸内産の塩をスープに使用した塩ラーメンの2品を発売致します。

## 商品コンセプト

従来の『匠<sup>たくみ</sup>』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

「匠 香りだし醤油」は、特選本醸造醤油ヒゲタ「本膳<sup>R</sup>」を使用したコクがあり、まるやかなスープに大判焼豚をのせた王道の醤油ラーメン。「匠 鶏だし塩」は、備前瀬戸内産の塩を使用したスープに、蒸し鶏のほぐし身を入れたこだわりの塩ラーメン。どちらも麺は、ナチュラルウェーブ製法のなめらかな口当たりのノンフライ麺を合わせ、ラーメン屋さんで食べるラーメンを彷彿とさせるような本格感のある商品に仕上げました。

## 商品特徴

	匠 香りだし醤油	匠 鶏だし塩
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あわせ持ったやや細めのノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法。	なめらかでスープとのなじみが良く、コシのある中細麺。ナチュラルウェーブ製法。
スープ	チキン・ポークエキス（主にガラがメイン）をベースに旨味の際立つブランド特選本醸造醤油ヒゲタ「本膳 <sup>R</sup> 」と、昆布や玉葱の甘さを加えた醤油スープ。ガラ風味のラードをベースにしたオイルをたっぷり入れ、まるやかに仕上げ、黒胡椒でアクセントをつけました。	ガラエキス（鶏・豚）をベースに昆布エキスと煮干・あさりだしの旨みを加え、丸鶏だしを使用してまとめた鶏しおスープ。鶏油を使用し、コクをだしました。備前瀬戸内産の塩使用。
具材	豚肩ロース使用の本物感を追及した大判焼豚、FD白ねぎ、FDメンマ、焼のり2枚、ねぎ。	レトルト鶏ほぐし身（直火で香ばしく焼いた蒸し鶏（胸肉使用）を手でほぐし、玉ねぎの甘みの効いた塩ダレで味付けした調理品）、メンマ、ねぎ

## 商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 <sup>たくみ</sup> 香りだし醤油	マルちゃん 匠 <sup>たくみ</sup> 鶏だし塩
内容量	128g（めん70g）	139g（めん70g）
JANコード	4901990529242	4901990529259
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	量販店・CVS・一般小売店 等	
発売日	平成18年9月19日（火）	
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