

スープ・具・麺の絶妙バランス！

マルちゃん

たくみ

匠 黒マー油豚骨

2007 年 1 月 15 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 ^{たくみ} 匠 黒マー油豚骨」を平成 19 年 1 月 15 日（月）より全国にて新発売致します。

スープ・具・麺のバランスにこだわりを持つ『^{たくみ} 匠』シリーズにこの度、新フレーバーが仲間入りします。今回の商品は、特に具材に重点をおき開発した豚骨ラーメンです。調味液にハーブを加え、作りたてのフレッシュ感が保たれるよう改良を施した、柔らかい厚切り豚バラ角煮と歯ごたえの良いメンマを具材として入れました。

麺は、歯切れの良い食感を持つノンフライの細麺を採用、マー油・にんにくチップで香ばしい風味を付けた濃厚な豚骨スープによく絡み、スープ・具・麺が三位一体の絶妙な美味しさを醸し出す贅沢な逸品です。

■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”をテーマに商品開発致しました。

■商品概要

旨みとコクがある濃厚炊き出し豚骨スープに、にんにくチップ・黒マー油を加え、香ばしい風味を付けた豚骨ラーメン。スープとの絡みが良く、豚骨スープと相性が良い細麺を合わせ、炭火で焼いた本格厚切り豚バラ角煮が入った本格派のカップ麺です。

■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しなやかなコシをあわせ持つ中太のノンフライ麺。
スープ	じっくりと炊き出した豚骨エキスをベースにした、濃厚感のあるとんこつスープ。鶏と玉ねぎ・にんにくで旨みとコクを付与。またマー油、にんにくチップを加え香ばしい風味を付けました。
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角煮１枚とメンマを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。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ^{たくみ} 匠 黒マー油豚骨
内容量	161g（めん70g）
JANコード	4901990529600
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19年1月15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