

マルちゃん ^{いち}でかー
ワンタン醤油 コーン味噌 ねぎ胡麻豚骨

2007年3月5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 ^{いち}でかー ワンタン醤油」「同 ^{いち}でかー コーン味噌」「同 ^{いち}でかー ねぎ胡麻豚骨」を平成19年3月5日（月）より全国にてリニューアル新発売致します。

この度のリニューアルでは、「ワンタン醤油」「コーン味噌」の麺をボリューム感のある麺線に変更し、それぞれスープもさらに美味しく変更しました。3品ともパッケージは『でかー ^{いち}』の特徴である麺のボリューム感を出したシズル写真を使用したデザインに仕上げました。

商品コンセプト

10～20代の食べ盛りな男子をメインターゲットに、麺100gと豊富な具材を特徴とした大盛カップ麺を、手頃な価格で提供できる商品として開発致しました。

商品概要

「ワンタン醤油」は、玉ねぎの甘味でまとめたすっきりとした醤油感のあるスープに、肉入りワンタンを合わせました。「コーン味噌」は、赤白味噌を程良く合わせた味噌味スープに、コーンとねぎを入れました。「ねぎ胡麻豚骨」は、風味と彩りを考慮した、後入れの具材のねぎと胡麻が、じっくりと炊き出した豚骨スープの旨味をさらに引き立てます。いずれも麺は100gの大盛サイズとボリューム満点です。

商品特徴

	ワンタン醤油	コーン味噌	ねぎ胡麻豚骨
めん	なめらかでコシのある丸刃で切った中細麺		なめらかでコシのある丸刃で切った細めの麺
スープ	チキン・ポークエキスをベースに玉ねぎの甘味でまとめたスタンダードな醤油味スープ。	ポークエキスをベースにガーリックを利かせ、赤白合わせ味噌をバランス良くブレンドした味噌味スープ。鰹エキスで味に深みを出し、一味唐辛子でアクセントを付けました。	豚骨の風味よい、まるやかでコクのあるスープにローストガーリックをアクセントとして利かせました。豚骨風味のオイルを別添で付けました。
具材	ワンタン4個、メンマ、コーン、ねぎ。	F Dコーン、A Dねぎ。	後入れ具材・・・煎り胡麻、ローストガーリック、F Dわけぎ。 先入れ具材・・・肉そぼろ、きくらげ。

商品詳細

商品名	マルちゃん ^{いち} でかーワンタン醤油	マルちゃん ^{いち} でかーコーン味噌	マルちゃん ^{いち} でかーねぎ胡麻豚骨
内容量	139g (めん100g)	145g (めん100g)	123g (めん100g)
JANコード	4901990529884	4901990529891	4901990529907
荷姿	12食入り1ケース		
希望小売価格	175円(税抜き)		
販売ルート	量販店・CVS・一般小売店 等		
発売日	平成19年3月5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