

たくみ

マルちゃん

匠

芳醇だし醤油・芳醇だし塩

2007年3月12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 匠 芳醇だし醤油」「同 匠 芳醇だし塩」を平成19年3月12日（月）より全国にてリニューアル新発売致します。

家でラーメン屋気分<ちょっと贅沢さ>を持ったカップ麺を切り口として、2品共に、和風だしを利かせたスープに変更し、調理感のある紅葱の油、ガーリック等のオイルを加え、香り豊かに仕上げました。

商品コンセプト

従来の『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、家でラーメン屋気分“ちょっと贅沢さ”を持つカップ麺。

商品概要

「匠 芳醇だし醤油」は、ヒゲタ醤油超特選本醸造醤油「本膳[®]」を使用したコクがあり、まるやかなスープに、炭火焼豚バラ巻きチャーシューをのせた王道の醤油ラーメン。「匠 芳醇だし塩」は、備前瀬戸内海産の塩を使用し、和風だしを合わせたコクのあるスープに、炭火で香ばしく焼いた鶏もも肉を入れた塩味ラーメンです。どちらも麺はこだわりのノンフライ麺を合わせ、カップ麺とは思えない本格感のある商品に仕上げました。

商品特徴

	匠 芳醇だし醤油	匠 芳醇だし塩
めん	なめらかな口当たりとしなやかなコシを合わせ持つ、中細の丸刃で切ったノンフライ麺。	スープとのなじみが良く、なめらかでコシのある細めの丸刃で切ったノンフライ麺。
スープ	丸鶏エキスとポークエキスをベースに、鰹・煮干・昆布のだしを加え、ジンジャー・黒胡椒・ガーリックの香辛料でアクセントをつけた、コクのある醤油味スープ。醤油にはヒゲタ醤油超特選本醸造醤油「本膳 [®] 」を使用。オイルには、調理感のある紅葱の油とガーリック、焦げ香をベースにラードを加えることで臨場感とコクのある風味を出しました。	チキンとポークのエキスをベースに、鰹・煮干・昆布・さば等の和風だしを合わせました。口当たりはあっさりしているが、しっかりとした魚介の風味を感じる塩味スープ。オイルには、調理感のある紅葱の油とガーリック、焦げ香をベースのラードに加えることで臨場感とコクのある風味を出しました。
具材	レトルト調理品：炭火で焼いた豚バラ巻きチャーシュー1枚と醤油ベースのタレで味付けしたレトルト調理品。ハーフ由来の抽出物を効かせて、より一層レトルト臭の少ないチャーシューに仕上げました。 その他の具材：焼のり2枚、フライドオニオンチップ、粗挽き唐辛子、わけぎ。	レトルト調理品：炭火焼で香ばしく焼き上げ、軽い塩味をつけた炭火焼もも肉。メンマ入り。 その他のかやく：フライドオニオン、わけぎ、いり胡麻。

商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 芳醇だし醤油	マルちゃん 匠 芳醇だし塩
内容量	146g (めん70g)	142g (めん70g)
JANコード	4901990529860	4901990529877
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3月12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