

マルちゃん

赤いきつねうどん 緑のたぬき天そば
紺のきつねそば

2007年8月20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 赤いきつねうどん」「同 緑のたぬき天そば」「同 紺のきつねそば」を平成19年8月20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「赤いきつねうどん」は麺の歯ごたえを、「緑のたぬき天そば」は天ぷらの崩れに改良を施しました。パッケージは、具材を強調するシズル写真に変更し、和風カップ麺のメインブランドとして王道感のあるお馴染みのデザインでありながら、こだわりのつゆの美味しさをカップ上蓋のキャッチコピーで訴求致します。

商品コンセプト

つゆ・麺・かやくのそれぞれが満足感があり、且つバランスの取れた和風カップ麺。

リニューアルポイント

赤いきつねうどん：麺の歯ごたえ（弾力）をアップ致しました。

緑のたぬき天そば：天ぷらの衣の原料変更し、天ぷらの崩れを改良。先入れの天ぷらの美味しさをアップ致しました。

紺のきつねそば：商品内容は変更ありません。

T V C M

発売から放映予定のCMでは、幅広い年齢層への訴求を考慮し、お馴染みの“武田 鉄矢”が新ユニットを結成し、コミカルでインパクトのあるCMで『赤いきつねシリーズ』のつゆのおいしさを訴求致します。

商品特徴

	赤いきつねうどん(東向け)	緑のたぬき天そば(東向け)	紺のきつねそば(東向け)
めん	もちもちとした弾力とコシのあるなめらかなうどん。	そばらしい歯ごたえと、なめらかさのある薫り高いそば。	田舎そばのイメージから、太い麺でそばの風味と食感を感じ、細い麺でつゆとの一体感とのごしを感じる、太めと細めの乱切りそば。
つゆ	鰹と昆布のだしが効いた風味豊かな関東風うどんつゆ。別添七味唐辛子付。	鰹節のだしをベースに、濃口醤油と砂糖でバランスよく関東風に仕上げたつゆ。別添七味唐辛子付。	鰹節のだしをベースに、昆布のだしを合わせ、濃口醤油と砂糖でバランス良くまとめた関東風つゆ。
具材	味付油揚げ、たまご、かまぼこ、ねぎ。	小エビの風味が香ばしい天ぷら、ねぎ、かまぼこ。	ボリュームのある味付け油揚げ、豚肉、ねぎ。

東向けは、中京以東が発売エリアの商品です。「赤いきつねうどん」は、北海道・関西向け・西向け、「緑のたぬき天そば」は、関西向け・西向け、「紺のきつねそば」は、西向けも同時リニューアル致します。

商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん	マルちゃん 緑のたぬき天そば	マルちゃん 紺のきつねそば
内容量	96g(めん74g)	101g(めん72g)	89g(めん65g)
JANコード	4901990522731	4901990522748	4901990529211
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19年8月20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