

マルちゃん 麺づくり

鶏ガラ醤油・合わせ味噌・濃厚豚骨・鶏だし塩

2007年8月6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 麺づくり 鶏ガラ醤油」「同 麺づくり 合わせ味噌」「同 麺づくり 濃厚豚骨」「同 麺づくり 鶏だし塩」を平成 19 年 8 月 6 日（月）より全国にてリニューアル新発売致します。

この度、『麺づくり』の麺とスープと具材の相性を考慮し、今まで以上に美味しく改良致しました。パッケージは馴染みのある既存のデザインを踏襲しつつ、よりフレーバーカラーの占める面積を拡大し、フレーバーカラーをはっきりとさせ、シズルを見やすくしました。

## 商品コンセプト

麺へのこだわりをとことん追求した、スタンダードな味のノンフライカップ麺。

### リニューアルポイント

**鶏ガラ醤油：**スープを液体のみに変更し、すっきり感と風味を増量しました。また彩りを考慮し、かやくにチンゲン菜を追加しました。

**合わせ味噌：**野菜炒めの風味を補強、後味の良い、まろやかな味噌味スープに改良しました。また、かやくの玉ねぎをにらに変更しました。

**濃厚豚骨：**ポークエキスを変更・増量、コクをアップさせつつも、飲み干せる豚骨スープに改良致しました。

**鶏だし塩：**ねぎとローストラードで、調理感・臨場感を表現。麺と相性がより良いスープに改良しました。また、かやくを焼豚からチンゲン菜に変更しました。

### TVCM

今年度は、新たに人気タレント“中川翔子”を起用したCMを発売日よりオンエア。耳に残るフレーズと麺づくりの美味しさを伝えるCMで、『麺づくり』ブランドを強力にバックアップ致します。

## 商品特徴

	鶏ガラ醤油	合わせ味噌
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併せ持った中細のノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法使用。	なめらかな口当たりとコシを合わせ持った、やや幅広のノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法使用。
スープ	豚骨・鶏ガラをベースに、玉ねぎ、生姜、にんにくを加え、煮干、昆布の和風だしを合わせた、スッキリとした中にも、コクのある醤油味スープ。	ポークエキス、チキンエキスをベースにした、赤・白合わせ味噌のコクのあるスープ。隠し味に鰹エキス、醤油を使用し、味に深みを出しました。
具材	メンマ、なると、ねぎ、チンゲン菜、焼海苔2枚。	キャベツ、にら、コーン、にんじんをたっぷり使用したFD製法の野菜ブロック。直火釜で炒めたキャベツを混合し、調理感を出しました。

## 商品特徴

	濃厚豚骨	鶏だし塩
めん	なめらかな口当たりとしなやかなコシを併せ持ったノンフライ細麺。ナチュラルウェーブ製法使用。	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併せ持った中細のノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法使用。
スープ	じっくり炊き出した豚骨エキスをベースに、ガーリックの風味を効かせたコクのある豚骨スープ。豚骨らしいコクをアップさせました。	チキンエキスと玉ねぎの甘味を合わせ持ったマイルドな塩味の清澄なスープ。葱の軽やかな風味とローストしたラードの風味を合わせ、調理感・臨場感を出した。昆布の旨味と隠し味に鰹の旨味を使用しコクを出しました。
具材	焼豚、煎り胡麻、ねぎ、きくらげ。	チンゲン菜、メンマ、すり胡麻、ねぎ、粗挽き唐辛子。

## 商品概要

商品名	マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油	マルちゃん 麺づくり 合わせ味噌	マルちゃん 麺づくり 濃厚豚骨	マルちゃん 麺づくり 鶏だし塩
JANコード	4901990320443	4901990320450	4901990320467	4901990320474
内容量	94g(めん65g)	103g(めん65g)	85g(めん65g)	85g(めん65g)
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6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