

マルちゃんの  
チャーシュー  
熊本風とんこつ 叉焼入り 新発売  
わんたん麺 醤油味・担担麺  
長崎ちゃんぽん リニューアル新発売  
2007年9月18日



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、平成19年9月18日（火）より全国にてカップ入り即席麺「マルちゃんの熊本風とんこつ 叉焼入り」を新発売し、「マルちゃんのわんたん麺 醤油味」「マルちゃんの担担麺」「マルちゃんの長崎ちゃんぽん」をリニューアル新発売致します。「マルちゃんの熊本風とんこつ 叉焼入り」は、焦がしにんにくの風味が香ばしい、黒マー油が利いた熊本風とんこつラーメンです。リニューアルの3

品は、ご好評頂いておりますおいしさそのままに、パッケージ上蓋の暖簾とシズルの配置を変え、よりシズルを強調したデザインに変更致しました。

### 商品特徴

	わんたん麺 醤油味	担担麺
めん	スープのりが良く、弾力のあるやや太めの丸麺。	コシがありなめらかな、やや細めの丸麺。
スープ	チキン、ポークエキスをベースに、野菜エキスとフライドオニオンで甘みとコクを出した醤油味スープ。	チキンとポークをベースに、白味噌と練り胡麻でコクを付けたスープ。豆板醤とラー油でアクセントを付けました。
具材	肉入りワンタン、メンマ、ねぎ。	味付豚挽肉、チンゲン菜、ごま、粗挽き唐辛子。

	長崎ちゃんぽん	熊本風とんこつ 叉焼入り
めん	ソフトな口当たりで食べ応えのある太めの丸麺。	スープのりが良く、弾力のある細めの丸麺。
スープ	ポーク・チキンエキスをベースに、あさりの旨みと野菜の甘みを加えたコクのあるちゃんぽんスープ。	豚骨エキスをベースに、豚脂とガーリックでコクをつけた豚骨スープ。白胡椒で味を引き締めました。特製オイルにはマー油を使用し、香ばしい焦がしにんにくの風味を利かせました。
具材	キャベツ、いか、かまぼこ、にんじん、きくらげ。	FD製法のチャーシュー、ごま、ねぎ。

### 商品概要

商品名	マルちゃんの わんたん麺 醤油味	マルちゃんの 担担麺	マルちゃんの 長崎ちゃんぽん	マルちゃんの 熊本風とんこつ 叉焼入り
JANコード	4901990529679	4901990529686	4901990529693	4901990320580
内容量	95g (めん 60g)	110g (めん 65g)	93g (めん 65g)	84g (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9月18日(火)			
発売地区	全国			

<p>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 : <a href="http://www.maruchan.co.jp">http://www.maruchan.co.jp</a>          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</p>
--