

たくみ

マルちゃん

匠

芳醇だし醤油・芳醇だし塩

2007 年 9 月 18 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 9 月 18 日（火）より全国にてリニューアル新発売致します。

■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。

■ リニューアル内容

【匠 芳醇だし醤油】チキンとポークエキスを見直し、醤油感を増し、スープにコクを加えました。
また、香味油を増量し、香りをアップさせました。

【匠 芳醇だし塩】ガラを炊き出したポークエキスの量を増やし、スープの厚みとコクを付けました。また、かやくの煎り胡麻を後入れかやくパックに移行し、風味と食感をアップさせました。

パッケージはコンセプトである“家でラーメン屋気分”を演出のため、シズル部分をズームアップし、おいしさ感を伝えるデザインに変更し、また、書道家“武田双雲”氏が執筆した『匠』ロゴを継承し、王道感のあるパッケージに仕上げました。

■ 商品特徴

	匠 芳醇だし醤油	匠 芳醇だし塩
めん	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あわせ持ったやや細めのノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法。	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。ナチュラルウェーブ製法。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・煮干・昆布だしを加え、ジンジャー・黒胡椒・ガーリックの香辛料でアクセントを付けた、コクのある醤油スープ。醤油には、ヒゲタ特選本醸造「本膳」使用。オイルには、調理感のある紅玉葱オイルとガーリック、ロースト風味をベースのラードを加えることで臨場感とコクを演出しました。	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、ベースの厚みはしっかりとした魚介の風味を感じる塩味スープ。瀬戸のほんじお使用。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。
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枚とメンマを醤油ベースのタレで味付けしました）、フライドオニオン、粗挽き唐辛子、ワケギ、のり2枚。	レトルト調理品（炭火で香ばしく焼き上げ、軽い塩味を付けた鶏もも肉のチャーシュー、メンマ）、フライドオニオン、ワケギ、煎り胡麻。

■ 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	151g（めん 70g）	146g（めん 70g）
JAN コード	4901990320603	4901990320610
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 9 月 18 日（火）	
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