

たくみ

マルちゃん

匠

芳醇だし醤油・芳醇コク塩

2008年3月3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 芳醇コク塩」を平成 20 年 3 月 3 日（月）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】商品内容の変更はありません。

【匠 芳醇コク塩】スープの配合を見直し、濃厚感を強めました。また、レトルトチャーシューメンマを鶏肉から豚肉し、塩ベースのタレで味付けをしました。

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、直感的な美味しさを、シズル全面で訴求し、また、書道家“武田双雲”氏が執筆した『匠』ロゴを継承し、王道感のあるデザインに仕上げました。

## 商品特徴

	匠 芳醇だし醤油	匠 芳醇コク塩
めん	なめらかな口当たりとしなやかなコシをあわせ持つ、中細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、コクのある醤油味スープ。醤油には、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。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を加えることで臨場感とコクのある風味を出しました。 <small>紅葱の油 紅葱(アジア地域に栽培される赤紫の小タマネギ)をラードでじっくり炒めて香りと味を移した香ばしいオイル。</small>
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(豚バラ巻きチャーシュー1枚とメンマを塩ベースのタレで味付けしました)、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 芳醇コク塩
内容量	152g(めん70g)	147g(めん70g)
JANコード	4901990321358	4901990321365
荷姿	12食入り1ケース	
希望小売価格	260円(税抜き)	
販売ルート	CVS・量販店・一般小売店等	
発売日	平成20年3月3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