

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

2008年8月4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20年8月4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、カロリー表示をする事により、ノンフライ麺が“低カロリー”であることを強調したデザインに変更しました。

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

麺の改良に重点を置き、「ますますおいしい！生麺食感ノンフライ麺」をリニューアルポイントとして開発。

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、しなやかなコシを持ったノンフライ細麺。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太麺。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醤油味スープ。	ポークとチキンをベースに、赤・白合わせ味噌のコクを出した味噌味スープ。
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

	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極細のノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法使用。	スープとの相性が良く、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	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。	チキンエキスと玉ねぎの甘味を合わせ持ったマイルドで清澄な塩味スープ。
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	170円(税抜き)			
販売ルート	量販店・CVS・一般小売店 等			
発売日	平成20年8月4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