

東洋水産ニュース

2008 年 7 月 7 日

北海道産小麦 100%使用ノンフライ麺！

マルちゃん

昔ながらの中華そば
みそラーメン・とんこつラーメン
塩ラーメン

2008 年 8 月 11 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、即席ノンフライ袋麺「マルちゃん 昔ながらの中華そば」「同 昔ながらのみそラーメン」「同 昔ながらのとんこつラーメン」「同 昔ながらの塩ラーメン」を平成 20 年 8 月 11 日（月）より全国（北海道・東北を除く）にてリニューアル新発売致します。

この度のリニューアルでは内容面の変更はございませんが、パッケージにカロリー表示をすることにより、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。また、消費者の方に、商品に関する情報をわかり易くお伝えするために、裏面にアレルゲン表示を追加しました。『昔ながら』シリーズは、装い新たに、今後も更なるシェア拡大と定番化を図ります。

■商品コンセプト

だしの効いた高品質なスープのノンフライ麺。

■商品特徴

	昔ながらの中華そば	昔ながらのみそラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃のしなやかな細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 18 番丸刃のしっかりとした太麺。
スープ	チキンエキス、ポークエキスをベースに、隠し味に鰹エキスを加えた、飽きのこないあっさりとした鶏ガラ醤油スープ。ベースには、無濃縮のだし（豚・鶏ガラ・玉ねぎ・長ねぎ等）を使用し、ガラの炊き出し感と自然な旨みを強調しました。	豚骨ベースに、玉ねぎ、キャベツ、白菜等の野菜エキスを加えた赤・白合わせ味噌スープ。隠し味に鰹だし、醤油を加えコクを出しました。
かやく		

	昔ながらのとんこつラーメン	昔ながらの塩ラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃の固めの細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃のやや細めの丸麺。
スープ	豚骨エキスをベースに、野菜の旨みを加え、ガーリックを利かせたあっさりしながらコクのある豚骨スープ。特製オイルで深い味わいを作り出しました。	チキン・ポークエキスをベースに昆布・鰹の旨みを加え、隠し味にローストオニオンの甘みを加えた清湯塩味スープ。赤穂のしお使用。 *清湯スープ：鶏ガラベースの透明感のある澄んだスープ。
かやく	ねぎ。	

■ 商品詳細

商品名	マルちゃん 昔ながらの 中華そば	マルちゃん 昔ながらの みそラーメン	マルちゃん 昔ながらの とんこつラーメン	マルちゃん 昔ながらの 塩ラーメン
内容量	108g (めん 80g)	106g (めん 80g)	88g (めん 78g)	95g (めん 80g)
JAN コード	4901990019910	4901990019934	4901990019958	4901990019972
荷姿	30 食入り 1 ケース × 3 合わせ			
希望小売価格	100 円 (税抜き)			
販売ルート	量販店・一般小売店 等			
発売日	平成 20 年 8 月 11 日 (月)			
販売地区	全国 (北海道・東北を除く)			

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