

ちゃんこダイニング若監修

ちゃんこらーめん若シリーズ 2品

うどんシリーズ 3品

鍋焼うどんシリーズ 2品

もつ鍋ちゃんぽんシリーズ 2品

《2008年9月1日新発売》

東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、2008年9月1日（月）より元横綱 花田 勝氏が経営する『Chanko Dining 若』（<http://www.chanko-waka.jp>）の監修による「ちゃんこらーめん若 伝承の塩味」「同 秘伝の味噌」「鴨だし醤油うどん」「地鶏だし味噌うどん」を全国（沖縄除く）、「塩ちゃんこうどん」「鍋焼 鴨だし醤油うどん」「同 地鶏だし味噌うどん」を全国（北海道・沖縄除く）、「もつ鍋ちゃんぽん 醤油スープ」「同 味噌スープ」を全国（北海道除く）にて新発売致します。

「ちゃんこらーめん若」シリーズは、化学調味料には頼らない素材本来の旨みを追求した、ちゃんこ鍋用のスープの素に、“メのラーメン+追加用スープ”を添付した、新しいお鍋の楽しみ方を提案する商品です。「うどん」シリーズの「鴨だし醤油うどん」「地鶏だし味噌うどん」「塩ちゃんこうどん」は“こだわりのスープ”がついた付加価値の高いゆでうどんです。「鍋焼うどん」シリーズは6種類の具材つきで、お手軽に鍋焼うどんが楽しめます。「もつ鍋ちゃんぽん」シリーズは博多で人気のもつ鍋用スープと、定番のちゃんぽんをセットにした商品です。

いずれの商品もご家庭でお手軽にこだわりの味を楽しめる内容となっています。

商品概要

ちゃんこらーめん若シリーズ



ちゃんこらーめん若 伝承の塩味



ちゃんこらーめん若 秘伝の味噌

「ちゃんこらーめん若 伝承の塩味」

麺 : 特殊乾燥製法による縮れのある細切り麺。ゆでこぼし不要でお鍋にそのまま入れるだけ。独特のコシと、のど越しのよい食感が特長です。

鍋つゆ : 化学調味料に頼らず、チキン・ポーク等の旨みを効かせ、

「Chanko Dining 若」で人気の鍋のつゆを再現しています。

追いスープ : スープが少なくなった時のための追加用スープです。

鍋つゆをベースに化学調味料に頼らず、調整しました。

「ちゃんこらーめん若 秘伝の味噌」

麺 : 特殊乾燥製法による縮れのある細切り麺。ゆでこぼし不要でお鍋にそのまま入れるだけ。独特のコシと、のど越しのよい食感が特長です。

鍋つゆ : 化学調味料に頼らず、チキン・ポーク等の旨みを効かせ、赤味噌・

白味噌をブレンドして仕上げました。

追いスープ : スープが少なくなった時のための追加用スープです。

鍋つゆをベースに化学調味料に頼らず、調整しました。

うどんシリーズ



鴨だし醤油うどん



地鶏だし味噌うどん



塩ちゃんこうどん

「鴨だし醤油うどん」

麺 : 包丁刃切りした幅広タイプと中太タイプの2種の麺を使用した乱切りうどん。のどごしの良いなめらかな食感と、がっしりとした歯ごたえの2つが楽しめます。

スープ : 鴨・チキン・カツオのだしが効いた醤油味。ロースト感のある風味にこだわりました。

「地鶏だし味噌うどん」

麺 : 包丁刃切りした幅広タイプと中太タイプの2種の麺を使用した乱切りうどん。のどごしの良いなめらかな食感と、がっしりとした歯ごたえの2つが楽しめます。

スープ : 白味噌をベースにじっくりと地鶏を炊きだした“だし”と鰹・昆布を合わせた素朴でありながら味わい深いつゆです。

「塩ちゃんこうどん」

麺 : 包丁刃切りした幅広タイプと中太タイプの2種の麺を使用した乱切りうどん。のどごしの良いなめらかな食感と、がっしりとした歯ごたえの2つが楽しめます。

スープ : 化学調味料に頼らず、チキン・ポーク等の旨みを効かせ、「Chanko Dining 若」で人気の鍋のつゆを再現しています。

鍋



鍋焼 鴨だし醤油うどん

鍋焼 地鶏だし味噌うどん

「鍋焼 鴨だし醤油うどん」

- 麺 : のどごしのなめらかな弾力のあるうどんです。
- スープ : 鴨・チキン・カツオのだしが効いた醤油味です。ロースト感のある風味にこだわりました。
- 具 : 白菜・大根・人参・鶏つくね・豚肉・油揚げの6種類が入っています。

「鍋焼 地鶏だし味噌うどん」

- 麺 : のどごしのなめらかな弾力のあるうどんです。
- スープ : 白味噌をベースにじっくりと地鶏を炊きだした“だし”と鰹・昆布を合わせた素朴でありながら味わい深いつゆです。
- 具 : 白菜・大根・人参・鶏つくね・豚肉・油揚げの6種類が入っています。

もつ鍋ちゃんぼんシリーズ



もつ鍋ちゃんぼん 醤油スープ

もつ鍋ちゃんぼん 味噌スープ

「もつ鍋ちゃんぼん 醤油スープ」

- 麺 : コシと弾力のある、食べ応えのある中太麺です。
- スープ : ガラスープと豚骨スープをベースに、旨み・コク・甘みをバランスよく仕上げた醤油味です。にんにくを程良く効かせました。

「もつ鍋ちゃんぼん 味噌スープ」

- 麺 : コシと弾力のある、食べ応えのある中太麺です。
- スープ : 豚ガラのスープをベースに昆布・鰹節を加えた、コクのある味噌味に仕上げました。にんにくを程良く効かせました。

商品詳細

ちゃんこラーメン若 シリーズ

商品名	伝承の塩味	秘伝の味噌
内容量	483g (麺 90g × 2)	473g (麺 90g × 2)
荷姿	6 袋入り 1 ケース	
希望小売価格	475 円 (税抜)	
賞味期間	60 日間	
販売ルート	量販店・一般小売店 等	
発売日	2008 年 9 月 1 日 (月)	
発売地区	全国 (沖縄を除く)	

うどん シリーズ

商品名	鴨だし醤油うどん	地鶏だし味噌うどん	塩ちゃんこうどん
内容量	454g (麺 180g × 2)	458g (麺 180g × 2)	442g (麺 180g × 2)
荷姿	6 袋入り 1 ケース		
希望小売価格	285 円 (税抜)		
賞味期間	15 日間 (北海道のみ 30 日間)		
販売ルート	量販店・一般小売店 等		
発売日	2008 年 9 月 1 日 (月)		
発売地区	全国 (沖縄を除く)		全国 (北海道・沖縄除く)

鍋焼うどん シリーズ

商品名	鴨だし醤油うどん	地鶏だし味噌うどん
内容量	366g (麺 200g)	368g (麺 200g)
荷姿	6 袋入り 1 ケース	
希望小売価格	350 円 (税抜)	
賞味期間	15 日間	
販売ルート	量販店・一般小売店 等	
発売日	2008 年 9 月 1 日 (月)	
発売地区	全国 (北海道・沖縄を除く)	

もつ鍋ちゃんぽん シリーズ

商品名	醤油スープ	味噌スープ
内容量	350g (麵 135g × 2)	364g (麵 135g × 2)
荷姿	6 袋入り 1 ケース	
希望小売価格	285 円 (税抜)	
賞味期間	15 日間	
販売ルート	量販店・一般小売店 等	
発売日	2008 年 9 月 1 日 (月)	
発売地区	全国 (北海道を除く)	

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