

たくみ

マルちゃん

匠

芳醇コク醤油・重厚旨み塩

2008年9月8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 芳醇コク醤油」「同 匠 重厚旨み塩」を平成20年9月8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。今回の「匠」は「芳醇」と「重厚」をテーマに開発しました。

## 商品概要

「芳醇コク醤油」は、だしの旨味に醤油の香り広がる芳醇な醤油味ラーメンです。

「重厚旨み塩」は、だしの旨みを幾重にも折り重ねた重厚な塩味ラーメンです。

パッケージは、書道家“ 武田双雲 ”氏が執筆した『匠』ロゴは継承し、今回のテーマである『芳醇』『重厚』の文字を大きく配置する事で、本格感・上質感をより強く伝えるデザインに変更しました。

## 商品特徴

	匠 芳醇コク醤油	匠 重厚旨み塩
めん	スープとのなじみが良い、なめらかでコシのあるノンフライ中細麺。ナチュラルウェーブ製法。5分戻し。	スープとのなじみが良い、なめらかでコシのある細めのノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法。4分戻し。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・鯖・煮干・昆布の和風だしを加え、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、醤油の香り漂うコクのあるスープ。オイルには、紅玉葱オイルとガーリック、煮干の風味をベースのラードを加えることで調理感と自然な和風風味を演出しました。	チキンとポークのエキスをベースに、鰹・昆布等の和風だしを合わせました。口あたりはあっさりしているが、コクと旨味が重なり合う、しっかりとした厚みのある塩味スープ。調理感のある紅玉葱オイルとガーリック、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（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。）、フライドガーリック、ねぎ、いりごま。

## 商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 芳醇コク醤油	マルちゃん 匠 重厚旨み塩
内容量	150g（めん70g）	146g（めん70g）
JANコード	4901990322003	4901990322010
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9月8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