

たくみ

マルちゃん

匠

芳醇 旨味醤油・香味 だし塩

2009年4月20日 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 旨味醤油」「同 匠 香味 だし塩」を平成21年4月20日（月）より全国にて新発売致します。

#### 商品コンセプト

麺・スープ・具材のトータルバランス、上質感をコンセプトにした、カップ麺。今回の「匠」は「芳醇」と「香味」をテーマに開発しました。

## 商品概要

「芳醇 旨味醤油」は、だしの旨味に醤油の香り広がる、まるやかでコク深い芳醇な醤油味ラーメンです。「香味 だし塩」は、だしの旨みに香辛野菜風味の香味油の香り広がる、すっきりとしながらも味わい深い塩味ラーメンです。

## 商品特徴

	匠 芳醇 旨味醤油	匠 香味 だし塩
めん	スープとの相性が良く、なめらかな口当たりとしなやかなコシをあわせ持ったやや細めのノンフライ麺。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。4分戻し。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・煮干・昆布のだしを加え、ジンジャー・黒胡椒の香辛料でアクセントをつけた、和風醤油味スープ。醤油にはヒゲタ醤油「本膳」のみを使用し、その醤油の生醤油感・醤油本来の旨みを出しました。	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た、口当たりはあっさりとしているがベースの厚みはしっかりとした塩味スープ。香辛野菜風味オイルを使用し、コクがありながらもさっぱりとしたスープに仕上げました。
具材	レトルト塩味チャーシュー（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たレトルト調理品）、粗挽き唐辛子、ねぎ。	レトルト塩味チャーシュー（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たレトルト調理品）、ねぎ、ごま、粗挽き唐辛子。

## 商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油	マルちゃん 匠 香味 だし塩
内容量	155g（めん 70g）	146g（めん 70g）
JANコード	4901990322829	4901990322836
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 21 年 4 月 20 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