

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

2009年8月3日(月)リニューアル発売



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21年8月3日(月)より全国にてリニューアル発売致します。

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生麺食感ノンフライカップ麺。

商品概要

鶏ガラ醤油：鶏ガラが利いたすっきりした醤油味スープに、生麺食感のノンフライ細麺。

合わせ味噌：ポーク・チキンをベースにした赤・白合わせ味噌のコクがあるスープに、生麺食感のノンフライ太麺。

濃厚豚骨：炊き出した豚骨のうま味とガーリックの風味を利かせた豚骨スープに、生麺食感のノンフライ極細麺。

鶏だし塩：鶏のうま味に玉ねぎの甘味と昆布だしを合わせた塩味スープに、生麺食感のノンフライ細麺。

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、なめらかな口当たりと、しなやかなコシをあわせ持ったノンフライ細麺。	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。
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、スッキリとした中にも、コクのある醤油味スープ。	ポークエキス、チキンエキスをベースに、赤・白合わせ味噌のコクのあるスープ。魚介エキスと醤油で味に深みを出しました。
具材	めんま、なると、ねぎ、チンゲン菜、焼海苔2枚。	キャベツ、にら、コーン、にんじんをたっぷり使用したFD製法の野菜ブロック。

	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あわせ持ったノンフライ極細麺。	スープとの相性が良く、しなやかなコシをあわせ持ったノンフライ細麺。
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な塩味の清澄なスープ。昆布の旨味と、隠し味に鰹の旨味を使用し、コクを出しました。
具材	焼豚、いり胡麻、きくらげ、ねぎ。	チンゲン菜、めんま、すり胡麻、ねぎ、粗挽き唐辛子。

商品詳細

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 21 年 8 月 3 日 (月)			
発売地区	全国			