

マルちゃん

匠

芳醇 旨味醤油

重厚 旨味塩

2009年9月21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 匠 芳醇 旨味醤油」「同 匠 重厚 旨味塩」を平成21年9月21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

「匠」は、『上質感』『本格感』を重視したカップ麺です。今回の「匠」は“芳醇”と“重厚”をテーマに開発。商品の長である『上質感』溢れるスープをさらに洗練させ、ブランド名を活かした調整で上品なイメージを維持強化します。

## 商品概要

芳醇 旨味醤油	重厚 旨味塩
ダシの旨味に醤油の香り広がる、まろやかでコク深い芳醇な醤油味スープ。スープには「本膳」醤油のみ使用。	ダシの旨みを幾重にも折り重ねた、すっきりとしながらも重厚な塩味スープ。スープには「赤穂のましお」使用。

## 商品特徴

	芳醇 旨味醤油	重厚 旨味塩
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使用。	スープとのなじみが良く、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使用。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・煮干・こんぶのだしを加え、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「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。オイルには、紅葱の油、鶏油、ラードを使用し調理感を付与しました。	チキンとポークのエキスをベースに、鰹・昆布等和風だしを合わせた、口あたりはあっさりとしているがベースのあつみはしっかりとした塩味スープ。調理感のある紅葱の油とガーリック、焦げ香をベースのラードに加えることで臨場感とコクのある風味を出しました。塩は「赤穂のましお」を使用しました。
具材	39g レトルト塩味チャーシュー（豚バラチャーシュー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。	39g レトルト塩味チャーシュー（豚バラチャーシュー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。

紅葱の油...紅葱（アジア地域に栽培される赤紫の小タマネギ）をラードでじっくり炒めて香りと味を移した香ばしいオイル。

## 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 重厚 旨味塩
内容量	150g (めん 70g)	140g (めん 70g)
JAN コード	4901990323703	4901990323710
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 9 月 21 日 (月)	
発売地区	全国	