



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産ニュース

2010年2月

「素材」、「製法」にこだわった和風カップ麺。

マルちゃん 素材名人

まいたけとたまねぎの天ぷらうどん

まいたけとたまねぎの天ぷらそば

2010年2月15日(月) 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 素材名人 まいたけとたまねぎの天ぷらうどん」「同 素材名人 まいたけとたまねぎの天ぷらそば」を2010年2月15日（月）より全国にて新発売致します。

この度の商品は、雪国まいたけと国産たまねぎの2種類の天ぷらが風味豊かに香ばしい、うす味でだしが自慢のうどんとそばです。当社の得意な和風フレーバーで、拡大傾向にある市場の活性化を狙います。

商品コンセプト

こだわり製法・こだわり素材を使用して、美味しく手軽にスープ感覚で食べられる和風縦型カップ麺。

商品内容

	マルちゃん 素材名人 まいたけとたまねぎの 天ぷらうどん	マルちゃん 素材名人 まいたけとたまねぎの 天ぷらそば
めん	なめらかな口当たりでのどごしがよい細うどん。	なめらかでそば特有の歯ごたえを持つ黒めの色調のそば。
スープ	かつお・こんぶ・うるめのだしを利かせた関西風のつゆ。乾式造粒製法で、だしの風味がたっぷり。スープ感覚で飲み干せるよう、うす味に仕上げました。	かつお・こんぶのだしの香りと、醤油の風味が豊かな関東風のつゆ。乾式造粒製法で、だしの風味がたっぷり。スープ感覚で飲み干せるよう、うす味に仕上げました。
具材	雪国まいたけの風味豊かな天ぷら、国産たまねぎの甘く香ばしい天ぷら、かまぼこ。天ぷらは自慢のパキュームフライ製法で、旨みがたっぷり。	雪国まいたけの風味豊かな天ぷら、国産たまねぎの甘く香ばしい天ぷら、ねぎ。天ぷらは自慢のパキュームフライ製法で、旨みがたっぷり。
<p>雪国まいたけと国産たまねぎを使用したパキュームフライ製法の天ぷら 低温で揚げるパキュームフライ製法を用いることにより、素材のそのままの味を活かしています。雪国まいたけの豊かな風味、国産たまねぎの甘い味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>乾式造粒製法のおつゆ 全く熱をかけずに作っておりますので、かつおやこんぶなどの「だし」の風味が残り、うす味でも満足できる豊かな深い旨味が味わえます。</p>		

商品概要

商品名	マルちゃん 素材名人 まいたけとたまねぎの 天ぷらうどん	マルちゃん 素材名人 まいたけとたまねぎの 天ぷらそば
内容量	68g (めん 55g)	70g (めん 55g)
JAN コード	4901990324632	4901990324649
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	CVS・量販店・一般小売店等	
発売日	2010年2月15日(月)	
発売地区	全国	