



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

2010年3月

「上質感」「本格感」を重視したちょっと贅沢なカップ麺。

マルちゃん

匠

芳醇 旨味醤油

清澄 だし塩

2010年3月22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 清澄 だし塩」を2010年3月22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“清澄”をテーマに開発。商品の特長である『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端整で上品なイメージを維持強化します。

商品概要

マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油	マルちゃん 匠 清澄 だし塩
ダシ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スープ。スープには「本膳」醤油のみ使用。	すっきりとしながらもダシの旨味が広がる、コクとキレの清澄な塩味スープ。スープには赤穂のましお使用。

商品特徴

	マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油	マルちゃん 匠 清澄 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。	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。
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。スープには「本膳」醤油のみを使用し、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、紅玉葱オイル、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、口あたりのあっさりした清澄感のある塩味スープ。鶏油を使用し、味にアクセントと厚みをつけました。スープには「赤穂のましお」を使用。
具材	豚バラチャーシューとメンマを、塩ベースのタレで味付けしたレトルト調理品。	

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 清澄 だし塩
内容量	145g (めん 70g)	134g (めん 70g)
JAN コード	4901990324748	4901990324755
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	2010 年 3 月 22 日 (月)	
発売地区	全国	