



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産ニュース

2010年3月

太さの異なる麺が旨い！

マルちゃん 新二刀流
濃厚豚骨魚介醤油

2010年4月5日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、カップ入りノンフライ即席麺「マルちゃん 新二刀流 濃厚豚骨魚介醤油」を2010年4月5日（月）より全国にて新発売致します。

この度の商品は、スープの絡みやすい太麺と細麺の2種類の麺を、より滑らかに、より弾力のある麺へと改良し、「新二刀流」とネーミングしました。濃厚な豚骨魚介系スープと合わせて、インパクトの強い商品となっております。

■商品コンセプト

スープと麺の両方にこだわった商品です。2つの異なる幅の切り刃を使った乱切りタイプの麺が特徴の、豚骨をベースに魚介の旨味を利かせた濃厚な醤油ラーメンです。

■商品特徴

めん	太さの異なる2種類の麺の食感が楽しめる、乱切りタイプのノンフライ麺。太い麺で歯ごたえの良いコシを感じ、細い麺でなめらかさと口当たりの良さを感じるように仕上げました。
スープ	ポークとチキンエキスをベースに、煮干・かつお節・さば節などの魚介だしを利かせた、魚介風味香る粘度の強い醤油豚骨スープ。
具材	キャベツ&ほうれん草の野菜ブロック、挽肉、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 新二刀流 濃厚豚骨魚介醤油
内容量	112g (めん 70g)
JANコード	4901990324922
荷姿	12食入り 1ケース
希望小売価格	240円 (税抜き)
販売ルート	CVS・量販店・一般小売店 等
発売日	2010年4月5日 (月)
発売地区	全国