



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

TS
TOYO SUISAN

東洋水産ニュース

2010 年 7 月

鰹の風味をさらにアップ！

マルちゃん

赤いきつねうどん

緑のたぬき天そば

2010 年 8 月 16 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 赤いきつねうどん」「同 緑のたぬき天そば」を 2010 年 8 月 16 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

今回のリニューアルでは、だしとして用いている鰹荒節粉の熱処理工程を無くし、鰹の風味をさらに豊かにしました。また、「赤いきつね」の油揚げ、「緑のたぬき」のめんも改良し、和風カップめんの代表的ブランドとしてさらに親しんでいただける商品を目指しました。

■リニューアルポイント

	赤いきつねうどん（東向け）	緑のたぬき天そば（東向け）
め ん	変更なし。	そば粉の配合を変え、より黒みの濃い、そばらしい親しまれる色にしました。
つ ゆ	鰹荒節粉の熱処理工程をなくし、より豊かな鰹の風味を味わえるようにしました。	
かやく	調味液の配合を変え、味付け油揚げをよりすっきりとした味にしました。	変更なし。

■商品特徴

	赤いきつねうどん（東向け）	緑のたぬき天そば（東向け）
め ん	コシと弾力の強い、なめらかな太めのうどん。	そば特有の歯ごたえと滑らかさを持つ、食べやすい太さの角刃で切ったそば。ナチュラルウェーブ製法。
つ ゆ	鰹節と昆布のだしが利いた、風味豊かで品のある関東風うどんつゆ。隠し味に自社開発のまぐろエキスを使用了しました。別添七味唐辛子付。	鰹節のダシをベースに、濃口醤油と砂糖でバランスよく関東風に仕上げた品のあるつゆ。隠し味に自社開発のまぐろエキスを使用了しました。別添七味唐辛子付。
かやく	味付け油揚げ、卵、かまぼこ、ねぎ。	小えび天ぷら、かまぼこ、ねぎ。

※東向けは中京以東が販売地域となっております。「赤いきつねうどん」は北海道・関西向け・西向け、「緑のたぬき天そば」は関西向け・西向けも同時にリニューアルされます。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん（東向け）	マルちゃん 緑のたぬき天そば（東向け）
内容量	96g（めん 74g）	101g（めん 72g）
JAN コード	4901990522731	4901990522748
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 8 月 16 日（月）	
発売地区	全国	