



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

麺にコシ、スープも旨い！

マルちゃん 麺づくり

鶏ガラ醤油

合わせ味噌

濃厚豚骨

鶏だし塩

2010 年 8 月 2 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 麺づくり 鶏ガラ醤油」「同 合わせ味噌」「同 濃厚豚骨」「同 鶏だし塩」を2010年8月2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

当社のノンフライカップめんの定番ブランド、「麺づくり」が装いも新たにリニューアルします。「真矢みき」による新作 CM と合わせて、こだわりのおいしさをさらに広く訴求していきます。

■商品概要

めんはスープとの相性に合わせた、なめらかな口当たりとコシを合わせ持ったノンフライめんです。だしにもこだわりていねいに仕上げたスープは、旨みとコクのある飽きのこない味わいです。

■商品特徴

	麺づくり 鶏ガラ醤油	麺づくり 合わせ味噌
めん	スープとの相性が良く、なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ細麺。ナチュラルウェーブ製法使用。	なめらかな口当たりと、コシを合わせ持ったノンフライ太麺。ナチュラルウェーブ製法使用。
スープ	豚骨・鶏ガラをベースに、たまねぎ、生姜、にんにくを加え、煮干、昆布の和風だしを合わせた、すっきりした中にもコクのある醤油味スープ。	ボークエキス、チキンエキスをベースに、赤と白の2つの味噌を合わせたコクのあるスープ。魚介エキスと醤油で味に深みを出しました。
かやく	めんま、なると、ねぎ、チンゲン菜、焼き海苔2枚。	キャベツ、にら、コーン、にんじんを使用したFD製法の野菜ブロック。
	麺づくり 濃厚豚骨	麺づくり 鶏だし塩
めん	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ極細麺。ナチュラルウェーブ製法使用。	スープとの相性が良く、なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ細麺。ナチュラルウェーブ製法使用。
スープ	豚骨エキスをベースに、ガーリックの風味を利かせたコクのある豚骨スープ。	チキンエキスとたまねぎの甘味を合わせ、ネギ風味とローズとしたロードの風味を加えた塩味スープ。昆布の旨味と、隠し味の鰹の旨味がコクの素となっています。
かやく	焼豚、いり胡麻、きくらげ、ねぎ。	チンゲン菜、めんま、すり胡麻、ねぎ、粗挽き唐辛子。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油	マルちゃん 麺づくり 合わせ味噌	マルちゃん 麺づくり 濃厚豚骨	マルちゃん 麺づくり 鶏だし塩
内容量	94g（めん 65g）	103g（めん 65g）	85g（めん 65g）	85g（めん 65g）
JAN コード	4901990320443	4901990320450	4901990320467	4901990320474
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	量販店、一般小売店 他			
発売日	2010 年 8 月 2 日（月）			
発売地区	全国			