



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



東洋水産ニュース

2010 年 9 月

上質な味わいをカップ麺で

マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油
清澄 だし塩

2010 年 10 月 25 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、即席カップ麺「マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油」「同 清澄 だし塩」を2010年10月25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

「匠」は、「上質感」「本格感」を重視した、“ちょっと贅沢”な王道を行くラーメンです。ヒゲタ醤油超特撰「本膳」や「赤穂のましお」など厳選したこだわりの素材を用い、いつもとは違う上質な味をお届けします。

■こだわりの調味素材

「本膳」：厳選した原料を独自の製法で仕込んだ、高級割烹でも使用されている超特撰醤油。
「赤穂のましお」：伝統的な塩の産地、赤穂産のミネラル分が高い塩。角のないまろやかな味が特徴。

■商品特徴

	芳醇 旨味醤油	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合わせ持ったやや細めのノンフライ麺。5分戻し。	スープとのなじみが良く、なめらかでコシのある細めのノンフライ麺。4分戻し。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・煮干し・昆布のだしを加え、生姜・黒胡椒でアクセントをつけた、和風醤油味のスープ。醤油は「本膳」のみを使用し、醤油本来の旨味を生かしています。紅葱油※・鶏油・ラードを使用し、調理感を加えました。	チキンとポークのエキスをベースに、鰹・昆布などの和風だしを合わせた、口当たりのあっさりした清澄感のある塩味スープ。鶏油で味にアクセントと厚みを加えました。塩には「赤穂のましお」を使用しています。
具 材	豚バラ巻きチャーシュー1枚とメンマを、塩ベースのタレで味付けしたレトルト調理品。 その他のかやく：粗挽き唐辛子、ねぎ	豚バラ巻きチャーシュー1枚とメンマを、塩ベースのタレで味付けしたレトルト調理品。 その他のかやく：ねぎ、ごま

※「紅葱油」：紅葱（バumer、とも呼ばれる。アジア地域で栽培される赤紫色の小タマネギ）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 他	
発売日	2010年10月25日（月）	
発売地区	全国	