



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

2011 年 3 月

大麦黒酢で仕上げた夏の定番！

マルちゃん 麺づくり 黒酢入り醤油だれ冷しラーメン

2011 年 3 月 14 日(月) 北海道限定でリニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、「マルちゃん 麺づくり 黒酢入り醤油だれ冷しラーメン」を2011年3月14日（月）より北海道エリアにてリニューアル発売致します。

■商品概要

夏にぴったりの、さわやかな味わいの冷し中華です。北海道産小麦の中でも、新しい品種「きたほなみ」を使用しました。ゆで時間は90秒となっており、暑い季節にうれしいスピード調理が可能となっています。

■商品特徴

めん	小麦粉は北海道産小麦を使用したコシのある麺。
スープ	利尻昆布を使用し、りんご酢・大麦黒酢で仕上げたさわやかなスープ。

※賞味期間は冷蔵で 30 日間です

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺づくり 黒酢入り醤油だれ冷しラーメン
内容量	308g（めん 110g×2）
JAN コード	4901990548281
荷姿	10 袋入り 1 ケース
希望小売価格	285 円（税抜き）
販売ルート	量販店、一般小売店 他
発売日	2011 年 3 月 14 日（月）
発売地区	北海道