



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

北海道産小麦「きたほなみ」を使用

マルちゃん 麺づくり ざるラーメン

2011年2月14日(月)より 北海道限定リニューアル発売中



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 ざるラーメン」を2011年2月14日（月）より北海道エリア限定でリニューアル発売しております。

■商品コンセプト

冷たく締めた麺を冷たいつゆで召し上がっていただく、新しい夏の定番「ざるラーメン」です。食欲が落ちがちな季節でもさっぱりと召し上がっていただけます。ゆで時間も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。

■商品概要

北海道産小麦の中でも、新しい品種「きたほなみ」を麺に使用しました。つゆの風味の決め手となるだしには利尻昆布を使用し、北海道ならではのおいしさをお届けします。

■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	利尻昆布を使用した、旨みのある和風ストレートつゆ。

※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 ざるラーメン
内容量	340g (めん 110g×2)
JANコード	4901990548328
荷姿	10パック入り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2月14日(月)
発売地区	北海道