



東洋水産ニュース

2011年4月

マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油
清澄 だし塩

2011年4月25日(月) リニューアル発売

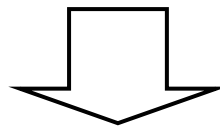
こだわりの素材

- ・ヒゲタ醤油 超特選「本膳」
- ・赤穂のましお

×

上質なデザイン

- ・書道家「武田双雲」氏
揮毫のブランドロゴ



ちょっと贅沢な王道のラーメン



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 匠 芳醇 旨味醤油」「同 清澄 だし塩」を2011年4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」は素材にこだわり、『本格感』と『上質感』を重視したカップ麺です。見た目のインパクトよりも、トータルバランスを重視しました。より洗練されたデザインで、独自の『あっさり・上質系』ポジションを強化し、男女幅広い層にアピールします。

■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選醤油。

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	なめらかな口当たりとしなやかなコシをあわせ持った、やや細めのノンフライ麺。	なめらかでコシのある、細めの丸刃で切ったノンフライ麺。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、鰹・煮干・こんぶのだしを加え、生姜・黒胡椒の香辛料でアクセントをつけた、和風醤油味のスープ。醤油には超特選「本膳」のみを使用し、醤油本来の旨味を引き立たせました。オイルには、 ⁽¹⁾ 紅葱油、 ⁽²⁾ 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・昆布等の和風だしを合わせた、口あたりのあっさりした清澄感のある塩味スープ。鶏油を使用し、味にアクセントと厚みを加えました。スープには「赤穂のましお」を使用しています。
具材	レトルト塩味チャーシュー（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。）、粗挽き唐辛子、ねぎ	レトルト塩味チャーシュー（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。）、ねぎ、ごま

(1) 紅葱油（バーメラ油）：紅葱（アジア地域に栽培される赤紫の小タマネギ）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。

(2) 鶏油^{チーユ}：鶏の脂肪分を熱して抽出した油のこと。風味が良く、軽やかな旨みとコクを持ち合わせているのが特徴。

■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	2011 年 4 月 25 日 (月)	
発売地区	全国	