



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社

TOYO SUISAN

東洋水産ニュース

2011年8月

麺にまじめ、だしにまじめ。

マルちゃん 赤いきつねうどん
緑のたぬき天そば

2011年8月22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 殿）では、カップ入り即席麺「マルちゃん 赤いきつねうどん」「同 緑のたぬき天そば」を2011年8月22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

発売以来「赤いきつね」が33年、「緑のたぬき」が31年経ちましたが、より多くの皆様に愛されるため、麺にもだしにも真面目にこだわりました。熟練の技が光る一品です。

■商品概要

この度の商品は素材を活かし、だしにこだわっています。非加熱のかつお荒節粉を使用し、風味豊かで上品なだし感を出しました。隠し味に自社開発のマグロエキスを使用しています。

■商品特徴

	赤いきつねうどん	緑のたぬき天そば
めん	コシと弾力の強い、なめらかな太めのうどん。	そば特有の歯ごたえとなめらかさを持つ、食べやすい太さの角刃で切ったやや黒めのそば。ナチュラルウェーブ製法。
つゆ	<p>(東向け)かつお節と昆布のだしが利いた、風味豊かで品のある関東風うどんつゆ。</p> <p>(西向け)かつお節、雑節、昆布、煮干しのだしが利いた淡口醤油仕立ての上品な西向けうどんつゆ。</p> <p>(関西)かつお節、雑節、昆布、煮干しのだしが利いた淡口醤油仕立ての上品な関西向けうどんつゆ。</p> <p>(北海道)かつお節と利尻昆布のだしが利いた、まろやかで香り豊かなうどんつゆ。</p>	<p>(東向け)かつお節のだしをベースに、濃口醤油と砂糖でバランスよく関東風に仕上げた品のあるつゆ。</p> <p>(西向け)かつお、煮干し、昆布のだしを利かせ、醤油と砂糖でバランス良くまとめた上品な西向けつゆ。</p> <p>(関西)かつお節のだしをベースに煮干しと昆布だしを合わせ、醤油と砂糖でバランス良くまとめた上品な関西向けつゆ。</p>
具材	味付け油揚げ、かまぼこ、たまご、ねぎ、(別添)七味唐辛子。	小えび天ぷら、かまぼこ、ねぎ、(別添)七味唐辛子。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん（東向け）	マルちゃん 縁のたぬき天そば（東向け）
内容量	96g（めん 74g）	101g（めん 72g）
JAN コード	4901990522731	4901990522748
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2011年8月22日（月）	
発売地区	北海道を除く中京以東	中京以東
その他 発売地区	西向け（北陸・中国・四国・九州・ 沖縄）、関西（近畿地区）、北海道 (北海道)	西向け（北陸・中国・四国・九州・ 沖縄）、関西（近畿地区）