



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7月

おいしさ進化！麺&スープ！

マルちゃん 麺づくり
鶏ガラ醤油 合わせ味噌
濃厚豚骨 鶏だし塩

2011年8月1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、「マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油」「同 合わせ味噌」「同 濃厚豚骨」「同 鶏だし塩」を2011年8月1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

この度、ノンフライカップ麺の定番ブランド「麺づくり」が発売20年目を迎え、リニューアル致しました。真矢みきさんによる新作CMと合わせて、こだわりのおいしさを更に広くお伝えしていきます。

■改良ポイント

	鶏ガラ醤油	合わせ味噌	濃厚豚骨	鶏だし塩
めん	コシとなめらかさを追求。	コシが増し、黄色くソフトな食感に。	コシが増し、白く歯切れの良い麺に。	コシとなめらかさを追求。
スープ	旨味がアップ。	濃厚感と旨味がアップ。	濃厚感と旨味がアップ。	旨味がアップ。

おいしさが
更に進化！



■商品特徴

	麺づくり 鶏ガラ醤油	麺づくり 合わせ味噌
めん	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ細麺。	なめらかな口当たりと、コシを合わせ持ったノンフライ太麺。
スープ	豚骨・鶏ガラをベースに、玉ねぎ、生姜、にんにくを加え、煮干、昆布の和風だしを合わせた、すっきりとした中にもコクのある醤油味スープ。	ポークエキスをベースに、赤・白合わせ味噌のコクのあるスープ。魚介エキスと醤油で味に深みを出しました。
具材	めんま、なると、ねぎ、チンゲン菜、焼き海苔2枚。	キャベツ、にら、コーン、にんじんを使用したFD製法の野菜ブロック。
	麺づくり 濃厚豚骨	麺づくり 鶏だし塩
めん	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ極細麺。	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、ノンフライ細麺。
スープ	豚骨エキスをベースに、ガーリックの風味を利かせたコクのある豚骨スープ。豚脂と胡麻油を使用し、豚骨ラーメンらしい風味をつけました。	チキンエキスと玉ねぎの甘味を合わせた、マイルドな塩味。昆布の旨味と、隠し味に鰹の旨味を使用しコクを出しました。ねぎとローストラードで風味をつけています。
具材	焼豚、いり胡麻、きくらげ、ねぎ。	チンゲン菜、めんま、すり胡麻、ねぎ、粗挽き唐辛子。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油	マルちゃん 麺づくり 合わせ味噌	マルちゃん 麺づくり 濃厚豚骨	マルちゃん 麺づくり 鶏だし塩
内容量	97g (めん 65g)	104g (めん 65g)	88g (めん 65g)	86g (めん 65g)
JAN コード	4901990326759	4901990326766	4901990326773	4901990326780
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1日 (月)			
発売地区	全国			