



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9月

新技術がついに完成！

せいめん
マルちゃん正麺
醤油味 味噌味 豚骨味

2011年11月7日(月) 新発売

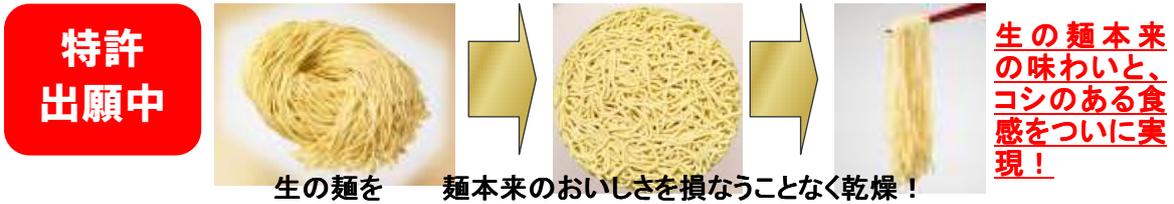
麺本来のおいしさを損なうことなく、新技術で乾燥させることに成功！

完成！「生麺うまいまま製法」



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、「マルちゃん正麺 醤油味」「同 味噌味」「同 豚骨味」を2011年11月7日（月）より全国にて新発売致します。

■「生麺うまいまま製法」とは



■マルちゃん正麺の名前の由来と開発の意図

永年にわたってインスタントラーメンを作り、味を磨き続けてきた「東洋水産＝マルちゃん」。そんな私たちが考える「これこそ正しい麺、理想のラーメンの完成形なのだ」という強い自負を、「マルちゃん正麺」というネーミングにこめました。

「いま抜群においしく、そして10年後20年後も古びることなく愛され続けるラーメン」を日本のすべての家庭のみなさまに提供したい。東洋水産の「夢」を実現させた「マルちゃん正麺」は、即席麺の世界の、まさに「革新」です。

カップ麺の登場以降ダウントレンドが続いている即席袋麺市場に大きな話題を提供し、市場全体の活性化を目指します。

■マルちゃん正麺のメリット

- ①生の麺の味わいと即席麺の簡便性・保存性を合わせ持つ新しい麺
- ②丸い形で麺がほぐれやすい→調理が簡単
- ③食べやすい麺の長さ（25～30cm）→お子様からお年寄りまで幅広い方においしさをお届けします

■商品特徴

	醤油味	味噌味	豚骨味
めん	しなやかさと粘りを持った中太麺。	弾力、粘りの強い太麺。	硬めの歯切れの良い細麺。
スープ	チキン・ポークエキスの旨みを合わせたコクのある醤油味です。野菜を入れると、よりいっそうおいしくなります。生姜とガーリックの炒め感のある香味が絶妙な味わいです。	ポークエキスをベースに、赤味噌と白味噌をバランスよくブレンドした味噌味です。野菜を入れると、よりいっそうおいしくなります。生姜の香味が絶妙な味わいです。	豚骨エキスをベースに、野菜の旨みを加えたあっさりしながらもコクのある豚骨味です。野菜を入れると、よりいっそうおいしくなります。ガーリックの香味が絶妙な味わいです。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 醤油味 5食パック	マルちゃん正麺 味噌味 5食パック	マルちゃん正麺 豚骨味 5食パック
内容量	105g (めん 80g) ×5	104g (めん 80g) ×5	91g (めん 78g) ×5
JAN コード	4901990510974	4901990510981	4901990510998
荷姿	5食パック×6袋入り×3合わせ		
希望小売価格	500円 (税抜き)		
販売ルート	量販店、CVS、一般小売店 他		
発売日	2011年11月7日 (月)		
発売地区	全国		