



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

2012年8月

これからも、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

2012年8月20日(月) リニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：小畑 一雄）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2012年8月20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34年、「緑のたぬき」が32年経ちましたが、さらにつゆのおいしさを追求し、リニューアルを行います。「だし」の風味が口に入れた瞬間から飲み終わるまで続くようにどの瞬間もおいしく食べていただきたい、そんな想いを込めて、これからもだしに真面目にこだわり、より多くの皆様に愛される商品を目指してまいります。

■つゆへのこだわり

特徴の異なるかつお節をブレンドし、更に昆布だし、当社独自のマグロエキスを隠し味に使用することで、より高だし感とまろやかな味わいのつゆに仕上げています。

この度のリニューアルでは、非加熱のかつお荒節粉の量をアップさせ、風味豊かで上品なだし感をさらに出しました。余計な熱を加えていないので、素材の旨味が生きています。

■CM

引き続き武田鉄矢さんと榮倉奈々さんを起用した新CMを、8月上旬よりオンエア予定です。

■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、やや黒めのそば。ナチュラルウェーブ製法。
つゆ	<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) 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>(関西) 昆布だしに、かつお節・雑節・煮干しのだしを利かせ、淡口の醤油を合わせた関西向けうどんつゆ。</p> <p>(西) 昆布だしに、かつお節・煮干し・雑節のだしを利かせ、淡口の醤油を合わせた西向けうどんつゆ。</p>	<p>(北海道・東) 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>(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関西向けつゆ。</p> <p>(西) かつお節、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西向けつゆ。</p>
具材	味付け油揚げ（関西・西向けは、より甘めの味付け）、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 緑のたぬき天そば（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	量販店、一般小売店 他	
発売日	2012年8月20日（月）	
発売地区	北海道、北陸を除く中京以東	
その他 発売地区	北海道向け（北海道）	
		
	関西向け（近畿地区）	
その他 発売地区		
	西向け（北陸・中国・四国・九州・沖縄）	
その他 発売地区		