



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7月

有名ラーメン店監修の新ブランド！

マルちゃん 頂点の一杯
「山岸一雄」監修 中華そば

ぼん かぜ
「凡の風」塩ラーメン

ぼん かぜ
「凡の風」味噌ラーメン

2012年8月27日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：小畑 一雄）では、「マルちゃん 頂点の一杯 『山岸一雄』 監修 中華そば」を北海道・九州・沖縄を除く全国にて、「同 頂点の一杯 『凡の風』 塩ラーメン」「同 頂点の一杯 『凡の風』 味噌ラーメン」を中京・北陸エリア以東にて、2012年8月27日(月)より新発売致します。

■商品コンセプト

「頂点の一杯」は、全国の有名ラーメン店やラーメン職人とのコラボレーションによる新ブランドです。人気有名店の店主が監修するこだわりの味を、ご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

■商品概要

「『山岸一雄』監修 中華そば」は、「東池袋大勝軒」の創業者であり、「つけ麺」の生みの親である山岸一雄氏監修の下、同店で長年人気の中華そばの味わいを目指しました。

「『凡の風』塩ラーメン・味噌ラーメン」は、札幌の名店「凡の風」店主 杉村浩二氏監修による、個性が光る新しい札幌ラーメンです。「北海道 Walker」が推薦する店の監修としてパッケージにも記載し、アピールしてまいります。

■商品特徴

	頂点の一杯 「山岸一雄」監修 中華そば	頂点の一杯 「凡の風」 塩ラーメン	頂点の一杯 「凡の風」味噌ラーメン
めん	国内産の小麦粉を 100% 使用した、モチモチとした食感が特長の中太麺。	麺生地を二枚合わせにしたダブル複合麺。生地の時と切り出した後に熟成させる二段熟成製法により、コシのある食感に仕上げました。	
スープ	豚骨・鶏ガラをベースに、和風だし（煮干、かつお節、さば節）を合わせたダブルスープ。隠し味に、チャーシューだれを使用しています。	鶏と豚の自家製ガラ炊きスープに、煮干・かつお・昆布・椎茸の旨味を加えました。塩の風味を活かした、透明感のあるスープです。	合わせ味噌に鶏・豚・魚介の旨味を加えたコクのあるスープ。山椒・胡椒・唐辛子の辛さと、香ばしいにんにく油の風味を利かせました。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 頂点の一杯 「山岸一雄」監修 中華そば	マルちゃん 頂点の一杯 「凡の風」塩ラーメン	マルちゃん 頂点の一杯 「凡の風」味噌ラーメン
内容量	334g (めん 110g×2 食)	320g (めん 110g×2 食)	338g (めん 110g×2 食)
JAN コード	4901990340878	4901990340830	4901990340847
荷姿	6パック入り 1ケース		
希望小売価格	380 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 27 日 (月)		
発売地区	北海道・九州・沖縄を 除く全国	中京・北陸エリア以东	