



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

「マルちゃん正麺」より「塩味」が新登場！

せいめん
マルちゃん正麺 塩味

2012年8月6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^{せいめん}正麺 塩味」を2012年8月6日（月）より全国にて新発売致します。

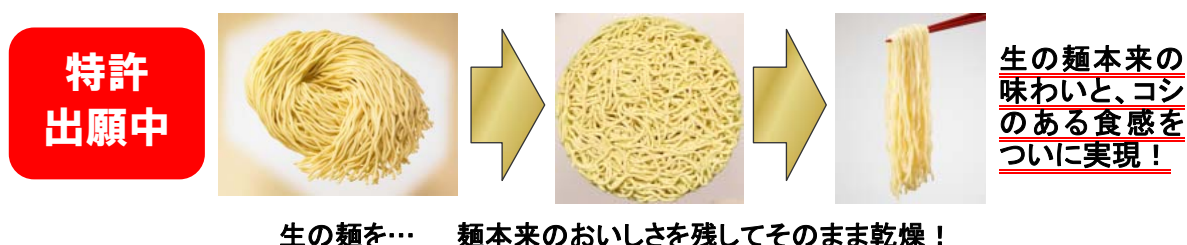
■商品コンセプト

おかげさまで、「マルちゃん正麺」はシリーズ全体（醤油味、味噌味、豚骨味）で、2011年11月に発売し2012年6月時点で、1億食を出荷致しました。その「マルちゃん正麺」より、この度新たに「塩味」を発売致します。定番フレーバーを加えラインナップを強化することにより、更なるブランド力の向上を目指して参ります。

■マルちゃん正麺のここがスゴイ！

1. 「生麺うまいまま製法」により、乾燥麺でありながら、生の麺本来の味わいとコシのある食感をお楽しみいただけます。
2. それぞれのスープに合った麺を使い分けています。
3. 丸い形で麺がほぐれやすく、鍋でゆでた後そのまま器に移すだけで、簡単に調理できます。
4. 食べやすい麺の長さ（25cm～30cm）で、お子様からご年配の方まで幅広くおいしさをお届け致します。

■「生麺うまいまま製法」とは



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！

その名の通り、切り出した生の麺をそのまま乾燥する製法です。乾燥する前に一度丁寧にほぐし、丸い形にしています。その日の気候に合わせて、麺の生地 hardness や粘りを人が調整しながら、このマルちゃん正麺特有の、なめらかでコシのある食感を守っています。

■CM

引き続き役所広司さんを起用した、新 CM をオンエア予定です。「マルちゃん正麺」をとにかく一度食べてみたいと思っただけのよう、ユーモラスな展開で印象的に紹介して参ります。

■商品概要

麺に合わせるスープは、食べ飽きない野菜に合う味を目指し作りこみました。なめらかでコシのある食感の中太麺と、鶏の旨味と優しい風味を活かしたオーソドックスな味わいの塩味スープの相性が良い一品です。

■商品特徴

めん	生の麺のようなしなやかさと粘りを持った中太麺。
スープ	チキンエキスをベースに、かつおエキス・昆布エキスを利かせた、あっさりしながらもコクのある塩味スープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ^{せいめん} 正麺 塩味 5食パック
内容量	105g (めん 80g) ×5
JAN コード	4901990511018
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	2012年8月6日 (月)
発売地区	全国