



**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10月

さらに上質な味わいにリニューアル！

マルちゃん 匠  
芳醇 旨味醤油・清澄 だし塩

2012年10月22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 匠 芳醇 旨味醤油」「同 匠 清澄 だし塩」を2012年10月22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

「匠」は素材にこだわり、「本格感」と「上質感」を重視したカップ麺です。見た目のインパクトよりも、トータルバランスを重視しています。この度のリニューアルでは麺とスープを改良し、デザインも刷新致しました。独自の「あっさり・上質系」ポジションを更に強化し、「ちょっと贅沢な王道のラーメン」としてユーザーにアピールして参ります。

## ■リニューアルポイント

	匠 芳醇 旨味醤油	匠 清澄 だし塩
めん	よりなめらかでしなやかな麺に改良しました。	麺の厚みを増し、より弾力のある麺に改良しました。
スープ	チキンやポークのコクをアップさせました。	新たに「花藻塩」を使用し、よりまろやかな味わいに仕上げました。
デザイン	武田双雲氏揮毫のロゴはそのままに、大口徑を活かした、より本格感とおいしさ感のあるものに刷新致しました。	

## ■こだわりの調味素材

スープには、こだわり素材を100%使用しています。

ヒゲタ醤油 超特選「本膳」：厳選した原料を独自の製法で仕込んだ、高級割烹でも使用されている超特選醤油。

花藻塩：海水と海藻の旨味が凝縮された、まろやかな口あたりが特徴の、瀬戸内産の塩。

## ■商品特徴

	匠 芳醇 旨味醤油	匠 清澄 だし塩
めん	ソフトな弾力のある、なめらかでしなやかな細めのノンフライ麺。	スープとのなじみが良く、なめらかでしなやかな細めのノンフライ麺。
スープ	チキンとポークエキスをベースに、かつお・煮干・昆布のだしを加え、生姜・黒胡椒の香辛料でアクセントをつけた、和風醤油味スープ。醤油には超特選「本膳」のみを使用し、醤油本来の旨味を出しました。 <sup>(1)</sup> 紅葱油、 <sup>(2)</sup> 鶏油、ラードを使用し調理感を加えています。	チキンとポークのエキスをベースに、かつお・昆布等和風だしを合わせた、口当たりのあっさりとした清澄感のある塩味スープ。花藻塩を使用しています。鶏油で味にアクセントと厚みをつけました。
具材	レトルト塩味チャーシュー（豚バラチャーシュー1枚とメンマを、塩ベースのタレで味付けしたレトルト調理品）、粗挽き唐辛子、ねぎ。	レトルト塩味チャーシュー（豚バラチャーシュー1枚とメンマを、塩ベースのタレで味付けしたレトルト調理品）、ねぎ、ごま。

(1)紅葱油（バーメラ油）：紅葱（アジア地域に栽培される赤紫の小たまねぎ）をラードでじっくり炒めて香りと味を移した香ばしいオイル。

(2)鶏油（チーユ）：鶏の脂肪分を熱して抽出した油のこと。風味が良く、軽やかな旨みとコクを持ち合わせているのが特徴。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油	マルちゃん 匠 清澄 だし塩
内容量	141g (めん 70g)	134g (めん 70g)
JAN コード	4901990328661	4901990328678
荷姿	12 食入り 1 ケース	
希望小売価格	260 円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2012 年 10 月 22 日 (月)	
発売地区	全国	