



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12月

これを食べて試験でマルを！



マルちゃん がんばれ！受験生
 俺の塩で俺は勝つ 丸鶏だし塩焼そば
 麺づくりで点づくり 丸鶏だし塩白湯スープ
 桜色の鶏だしうどん 丸鶏だし使用
 2013年1月1日(火) 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 がんばれ！受験生 俺の塩で俺は勝つ 丸鶏だし塩焼そば」「同 麺づくりで点づくり 丸鶏だし塩白湯スープ」「同 桜色の鶏だしうどん 丸鶏だし使用」を2013年1月1日（火）より全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

受験シーズンに合わせて、マルちゃんがんばる受験生の皆さんを、特製の焼そば・ラーメン・うどんて応援します。3品共通で丸鶏のだしを使用し、「丸鶏だしてマルを取ろう」という応援メッセージで、合格へのストーリーを展開します。

■商品展開ストーリー



焼そば：「俺の塩」から派生させ、力強く「俺は勝つ！」と合格を誓います。

ラーメン：「麺づくり」と「点づくり」をかけ、試験で高得点を取ります。

うどん：桜色のパッケージのように、合格して桜の花が満開になります。

■商品特徴

	俺の塩で俺は勝つ 丸鶏だし塩焼そば	麺づくりで点づくり 丸鶏だし塩白湯スープ	桜色の鶏だしうどん 丸鶏だし使用
めん	1分で戻る、コシが強く弾力のある細麺。	なめらかな口当たりとしなやかなコシを合わせ持った細めのノンフライ麺。	コシと弾力のある、なめらかな太めのうどん。
スープ ・ ソース	丸鶏エキスをベースに、野菜の旨味と香辛料でバランスを整えた、まろやかな塩味ソース。からしマヨネーズを付けることでコクを増しました。	丸鶏エキスをベースに、野菜の旨味を利かせた、白湯塩味スープ。	丸鶏エキスをベースに、魚介の旨味を利かせた、すっきりとしたつゆ。
具材	キャベツ。	花なると、ごま、ねぎ、味付挽肉（豚・鶏）。	花なると、味付鶏挽肉、たまご、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん がんばれ！受験生 俺の塩で俺は勝つ 丸鶏だし塩焼そば	マルちゃん がんばれ！受験生 麺づくりで点づくり 丸鶏だし塩白湯スープ	マルちゃん がんばれ！受験生 桜色の鶏だしうどん 丸鶏だし使用
内容量	113g (めん 90g)	90g (めん 65g)	91g (めん 66g)
JAN コード	4901990329088	4901990329071	4901990329064
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	CVS、量販店、一般小売店 他		
発売日	2013 年 1 月 1 日 (火)		
発売地区	全国		