



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社

TS
TOYO SUISAN

東洋水産ニュース

2012 年 12 月

東京と福岡の名店がコラボレーション！

マルちゃん

ラーメン風 × 博多新風 辛ダレ黒豚骨

2013 年 1 月 7 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、カップ入り即席麺「マルちゃん ラーメン風×博多新風 辛ダレ黒豚骨」を 2013 年 1 月 7 日（月）より全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

この度の商品は、全国的に知名度が高く、なおかつエリアの異なる有名店「ラーメン風（東京）」・「博多新風（福岡）」とコラボレーションし開発した、カップ麺ならではのオリジナル商品です。2 店の特長を活かしつつ、両店主とゼロから話し合い、新たな味を作り上げました。見た目も味もインパクトのある、濃厚な豚骨ラーメンです。

■商品概要

臭みの少ないクリーミーな豚骨スープに、両店の特長である「**辛ダレ**（ラーメン風）」と「**※黒マー油**（博多新風）」を組み合わせました。赤と黒の香味油でアクセントをつけた濃厚な味わいで、満足感のある一品です。 **※ 黒マー油**：にんにくを焦がした油。

■店舗情報

「ラーメン風」とは…

東京都新宿区の小さなラーメンBarからスタート。2006年6月、渋谷区に本格的な店舗をオープン以来、国内にとどまらず海外でも積極的な店舗展開を行う。濃厚豚骨の「豚王」だけでなく、煮干ブームを牽引する「煮干王」など、各所から高く評価をされている人気店。講談社発行「業界最高権威 TRY認定 ラーメン大賞 2012-13」でTRY大賞部門1位を獲得。

「博多新風」とは…

2005年3月、「博多に新しい風を」と福岡県福岡市にオープン以来、高い知名度と評価を誇る有名店。コクのある濃厚豚骨スープに黒マー油の組み合わせが特徴。「博多デイトス店」や、キャナルシティ・ラーメンスタジオ内にある「博多新風 豚骨ラーメン 絆」も人気。

■商品特徴

めん	歯切れのよい極細のノンフライ麺。ナチュラルウェーブ製法。
スープ	まろやかな豚骨スープをベースに、「黒い」マー油と、「赤い」辛だれ・ラー油を合わせました。見た目のインパクトと、濃厚なコクが特長の豚骨スープです。
具 材	FD焼豚、きくらげ、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ラーメン風×博多新風 辛ダレ黒豚骨
内容量	129g（めん70g）
JANコード	4901990329187
荷姿	12食入り1ケース
希望小売価格	240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7日（月）
発売地区	全国