



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

2013年7月

「赤いきつね」は今年で発売 35 周年！

マルちゃん 赤いきつねうどん
緑のたぬき天そば

2013年8月19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 赤いきつねうどん」「同 緑のたぬき天そば」を2013年8月19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

「赤いきつね」と「緑のたぬき」は発売以来、だしにこだわったおもしろいつゆで、マルちゃんお馴染みの味としてお客様から長年ご愛顧いただいております。「赤いきつね」が発売35周年を迎える今年も、更なるブランド強化を目指しリニューアルを図ります。

■つゆへのこだわり

だしには、非加熱のかつお荒節粉を使用しています。余計な熱を加えず、削りたての香りと旨味をそのまま活かしました。隠し味に当社独自のマグロエキスを加えることで、より味わい深いつゆに仕上げています。

■CM

武田鉄矢さんを起用した新CMを、8月19日よりオンエア予定です。

■商品特徴

	赤いきつねうどん	緑のたぬき天そば
めん	コシと弾力の強い、なめらかな太めのうどん。	そば特有の歯ごたえとなめらかさを持つ、やや黒めのそば。ナチュラルウェーブ製法。
つゆ	<p>(北海道) かつお節と利尻昆布のだしが利いた、まろやかで香り豊かなうどんつゆ。</p> <p>(東) かつお節と昆布のだしが利いた、風味豊かで品のある東日本向けのうどんつゆ。</p> <p>(関西) 昆布とかつお節のだしをベースに、雑節・煮干しのだしを利かせ、淡口醤油を合わせた関西風うどんつゆ。</p> <p>(西) 昆布とかつお節のだしをベースに、煮干し・雑節のだしを利かせ、淡口醤油を合わせた西日本向けのうどんつゆ。</p>	<p>(北海道・東) かつお節のだしをベースに、醤油と砂糖でバランスよく東日本向けに仕上げたそばつゆ。</p> <p>(関西) かつお節のだしをベースに雑節・煮干し・昆布のだしを合わせ、醤油と砂糖でバランス良くまとめた関西風のそばつゆ。</p> <p>(西) かつお節のだしをベースに煮干し・雑節・昆布のだしを合わせ、醤油と砂糖でバランス良くまとめた西日本向けのそばつゆ。</p>
具材	味付け油揚げ(関西・西向けは、より甘めの味付け)、かまぼこ、たまご、ねぎ、(別添)七味唐辛子。	小えび天ぷら、かまぼこ、ねぎ、(別添)七味唐辛子。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん（東向け）	マルちゃん 緑のたぬき天そば（東向け）
内容量	96g（めん74g）	101g（めん72g）
JANコード	4901990522731	4901990522748
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	量販店、一般小売店 他	
発売日	2013年8月19日（月）	
発売地区	北海道、北陸を除く中京以東	
その他 発売地区	北海道向け（北海道）	
	 <p>※「緑のたぬき 北海道向け」は、「東向け」と同じ商品内容です。</p>	
	関西向け（近畿）	
その他 発売地区		
	西向け（北陸・中国・四国・九州・沖縄）	
その他 発売地区		