



東洋水産ニュース

2013年7月

より本格感のある味わいへ

マルちゃんの生ラーメン 3人前

《リニューアル》醤油・味噌・タンメン・
和風しょうゆ・醤油とんこつ
《新商品》とんこつ

2013年8月19日(月)より



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：小畑 一雄）では、2013年8月19日（月）より「マルちゃんの生ラーメン 醤油 3人前」「同 味噌 3人前」「同 タンメン 3人前」「同 和風しょうゆ 3人前」「同 醤油とんこつ 3人前」をリニューアル発売、「マルちゃんの生ラーメン とんこつ 3人前」を新発売致します。

■商品コンセプト

「醤油」「味噌」「タンメン」「醤油とんこつ」の麺には、北海道産小麦を 100%使用し、生麺独特のつるみともちもち感をより感じられるようにしました。「醤油」「味噌」「タンメン」「和風しょうゆ」「醤油とんこつ」のスープには自家製ガラスープを使用、さらに「醤油」「味噌」には自家製の特製香味油を添付しています。

新商品の「とんこつ」は、麺・スープともに博多ラーメン特有の味わいを再現しました。また、麺とスープの相性にもこだわり、スープに合わせて全て麺の太さを変えています。

■自家製ガラスープ・特製香味油のこだわり

「マルちゃんの生ラーメン」シリーズに使用されているガラスープと香味油は、自社工場で作られます。ガラスープは血抜きした豚骨・鶏ガラに香味野菜などを合わせてじっくりと炊き上げており、従来のエキスと置き換えることで自然な旨みのあるスープに仕上げました。香味油は高温に熱したラードに香味野菜を入れて香り付けをしており、ラードのコクと香ばしい香りで味に深みを増しています。

■商品特徴

	醤油	味噌	タンメン
めん	北海道産小麦を 100%使用したこだわりの麺		
スープ	豚骨・野菜の旨みがベースの、飽きのこない醤油味のスープ。自家製ガラスープ・香味油を使用。	合わせ味噌を使用した深みとコクのあるスープ。自家製ガラスープを使用。	野菜と肉の旨みをバランス良く加えた塩味のスープ。

	和風しょうゆ	醤油とんこつ	とんこつ
めん	のどごしの良いなめらかな極細ちぢれ麺。	北海道産小麦を 100%使用したこだわりの麺。	博多ラーメン特有の歯切れの良い食感を再現した硬めの麺。
スープ	カツオと煮干しのすっきりした和風スープ。	ニンニクとたまり醤油で仕上げた濃厚感のあるスープ。	豚骨をじっくり炊き出したコクのあるスープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃんの 生ラーメン 醤油 3人前	マルちゃんの 生ラーメン 味噌 3人前	マルちゃんの 生ラーメン タンメン 3人前
内容量	429g (めん 110g×3)	450g (めん 110g×3)	423g (めん 110g×3)
JANコード	4901990341431	4901990341448	4901990341455
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	300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	全国		東北・信越・関東・静岡

商品名	マルちゃんの 生ラーメン 和風しょうゆ 3人前	マルちゃんの 生ラーメン 醤油とんこつ 3人前	マルちゃんの 生ラーメン とんこつ 3人前
内容量	411g (めん 110g×3)	444g (めん 110g×3)	402g (めん 100g×3)
JANコード	4901990341462	4901990341479	4901990341486
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	300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	東北・信越・関東・静岡	東北・信越・関東・静岡・ 中京・北陸	北海道を除く全国