



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8月

「素朴でどこか懐かしい」昔ながらのラーメン

マルちゃん 昔ながらの中華そば
 昔ながらのみそラーメン
 昔ながらのとんこつラーメン
 昔ながらの塩ラーメン

2013年9月9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、即席ノンフライ袋麺「マルちゃん 昔ながらの中華そば」「同 昔ながらのみそラーメン」「同 昔ながらのとんこつラーメン」「同 昔ながらの塩ラーメン」を2013年9月9日（月）より北海道・東北を除く全国にてリニューアル発売致します。

■商品コンセプト

「昔ながらの」シリーズは、「素朴でどこか懐かしい」ノンフライ袋麺ブランドです。1997年の発売以来、昔ながらの飽きのこないあっさりとした味わいで、ご好評をいただいております。この度のパッケージリニューアルにより、こだわりの麺とスープのおいしさを多くの皆様にお伝えして参ります。

■「昔ながらの」こだわり品質

こだわりのノンフライ麺&シンプルなスープ！

1. じっくり時間をかけて熱風乾燥させることで、コシのある麺に仕上げました。
2. 麺の原料である小麦は、北海道産のものを100%使用しており、小麦本来の風味を生かしたなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。
3. 麺から油が出ることがなく、素朴であっさりとしたスープ本来の風味をご賞味いただけます。

■商品特徴

	中華そば	みそラーメン
めん	しなやかなコシのある、やや細めのノンフライ麺。	しっかりとしたコシのある、中太ノンフライ麺。
スープ	鶏ガラをベースに、隠し味でかつおや香味野菜の風味を合わせた、あっさりとした醤油味スープ。豚・鶏ガラ・野菜などから煮出した自社製の無濃縮のだしを使用し、旨味を出しました。	ポークエキスをベースに、白菜、たまねぎなどの野菜の旨味を加え、隠し味に魚介エキスと醤油を使用した、赤・白合わせ味噌スープ。

	とんこつラーメン	塩ラーメン
めん	歯切れの良い硬さの、ノンフライ細麺。	しなやかなコシのある、やや細めのノンフライ麺。
スープ	豚骨エキスをベースに野菜の旨味を加え、ガーリックを利かせた、あっさりとしながらコクのある豚骨スープ。	チキン・ポークエキスをベースに、昆布とかつおの旨味を加え、隠し味にローストオニオンの甘味を加えた塩味スープ。ねぎとローストラードの風味で香ばしさを出しました。
具材	ねぎ。	ごま。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 昔ながらの 中華そば	マルちゃん 昔ながらの みそラーメン	マルちゃん 昔ながらの とんこつラーメン	マルちゃん 昔ながらの 塩ラーメン
内容量	108g (めん 80g)	106g (めん 80g)	88g (めん 78g)	95g (めん 80g)
JAN コード	4901990019910	4901990019934	4901990019958	4901990019972
荷姿	30食入り 1ケース×3 合わせ			
希望小売価格	100円 (税抜き)			
販売ルート	量販店、一般小売店 他			
発売日	2013年9月9日 (月)			
発売地区	全国 (北海道・東北を除く)			

※4品とも、5食パック (税抜 500円) もあります。