



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10月

こだわり素材を使用した、上質感のあるカップ麺

マルちゃん 匠  
芳醇 旨味醤油・清澄 だし塩

2013年10月28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、「マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油」「同 匠 清澄 だし塩」を2013年10月28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

「匠」シリーズは、「本格感」と「上質感」をキーワードに、素材にこだわり、トータルバランスを重視したカップ麺です。2004年の発売以来、「あっさり・上質系」という独自のポジションを持った商品として、ご好評をいただいております。この度、だしの旨味はそのままに香味油の配合などを調整することで、よりすっきりとしたきれのあるスープへ改良し、「ちょっと贅沢な王道のラーメン」としてシリーズを更に強化して参ります。

## ■こだわりの調味素材

スープには、こだわり素材を100%使用しています。

ヒゲタ醤油 超特選「本膳」：厳選した原料を独自の製法で仕込んだ、高級割烹でも使用されている超特選醤油。

花藻塩：海水と海藻の旨味が凝縮された、まろやかな口あたりが特徴の、瀬戸内産の塩。

## ■商品特徴

	匠 芳醇 旨味醤油	匠 清澄 だし塩
めん	ソフトな弾力のある、なめらかでしなやかな細めのノンフライ麺。	スープとのなじみが良く、なめらかでしなやかな細めのノンフライ麺。
スープ	ポークとチキンエキスをベースに、かつお・煮干・昆布のだしを加え、生姜・黒胡椒でアクセントをつけた和風醤油味スープ。醤油は超特選「本膳」のみを使用し、醤油本来の旨味を出しました。	チキンとポークエキスをベースに、かつお・昆布など和風だしを合わせた、口当たりのあっさりとした清澄感のある塩味スープ。花藻塩を使用しています。鶏油で味にアクセントとコクを出しました。
具材	レトルト塩味チャーシュー&メンマ、粗挽唐辛子、ねぎ。	レトルト塩味チャーシュー&メンマ、ねぎ、ごま。

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油	マルちゃん 匠 清澄 だし塩
内容量	141g (めん 70g)	132g (めん 70g)
JAN コード	4901990330480	4901990330497
荷姿	12食入り 1ケース	
希望小売価格	260円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2013年10月28日 (月)	
発売地区	全国	