



NEWS RELEASE

2014年3月7日

今年の春夏は、冷し中華2品が登場！

せいめん
マルちゃん正麺
冷し中華・ごまだれ冷し

2014年3月24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、即席袋麺「マルちゃん正麺 冷し中華」「マルちゃん正麺 ごまだれ冷し」を2014年3月24日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「マルちゃん正麺」は「いま抜群においしく、そして10年後20年後も古びることなく愛され続ける即席麺」をコンセプトとし、当社独自の特許製法※「生麺うまいまま製法」により乾燥麺でありながら生の麺本来の自然な食感と味わいをお楽しみいただける即席袋麺です。※特許 第5153964号

■開発背景

冷し中華市場はチルド麺が主流の中、即席袋麺では売上が例年ほぼ横ばいで推移しており、また購入者層も50～60歳代を中心に固定される傾向にありました。当社ではこの冷し中華市場に着目し、袋麺の需要が激しい夏場に市場の活性化を図るべく、2013年4月に「マルちゃん正麺 冷し中華」を発売しました。おかげさまで「冷し中華」は5ヶ月間で3000万食を売り上げるヒット商品となり、新たな需要の創造に寄与することができました。

当社では引き続き市場を活性化していくため、今年はたれを更においしく改良した「冷し中華」と、新たなフレーバー「ごまだれ冷し」の2品を発売致します。

■マルちゃん正麺のここがスゴイ！

1. 当社独自の「生麺うまいまま製法」により、乾燥麺でありながら、生の麺本来の自然な食感と味わいをお楽しみいただける麺です。
2. どなたでも食べやすく、取り分けやすい麺の長さです。
3. 鍋に入れやすい丸い形の麺でほぐれも良く、また鍋でゆでた後そのまま丼に移すだけの簡単調理が可能です。
4. ご家庭でお好みの具材を入れてアレンジいただけるよう、素材を引き立てる味作りです。

■商品概要

1. 「生麺うまいまま製法」による冷し中華専用麺

この度の商品では、冷たい状態でおいしく召し上がっていただけるよう開発した「生麺うまいまま製法」による専用の中太麺を使用しています。5分ゆでてから水でしめることで、なめらかでコシのある麺に仕上がります。

2. 具材を引き立てるこだわりのたれ

具材との相性が良く、お子様からご年配の方まで幅広い世代の方に召しあがっていただけるような味を目指しました。

<冷し中華>

オーソドックスな醤油だれでありながら、酸味を抑えりんごの果汁で甘味を利かせています。より食欲をそそる色合いで、コクのあるスープに改良しました。

<ごまだれ冷し>

「ごまだれ味があると嬉しい」「ごまだれも出して欲しい」、そんな多くのお客様のご要望にお応えし、今回新たにラインアップへ加わりました。ごまの風味を利かせつつ、酸味を抑え甘味とコクのある味わいに仕上げています。食べやすさと本格感を持ち合わせた一品です。



調理例

■CM

引き続き役所広司さんを起用し、「冷し中華」を題材にした新CMを、発売に合わせオンエア予定です。市場の拡大に向けて需要を喚起し、「マルちゃん正麺」シリーズ全体をバックアップします。

■商品特徴

| | 冷し中華 | ごまだれ冷し |
|-----|---|---|
| めん | もちもちとした食感が特長の、なめらかでのどごしの良い冷し中華専用麺。 | |
| スープ | 酸味を抑え、りんご果汁で甘味を利かせた中華タイプの醤油だれ。より麺との絡みがよく、食欲をそそる色合いに調整し、鶏・魚介の旨味を加えコクをアップさせました。 | 果実酢と黒酢を使った、口当たりのよい酸味と甘味のあるごまだれスープ。ごまの風味を豊かに、酸味を抑え甘味を利かせました。 |

■商品詳細

| | | |
|--------|-----------------------|-------------------------|
| 商品名 | マルちゃん正麺 冷し中華 5食パック | マルちゃん正麺 ごまだれ冷し 5食パック |
| 内容量 | 120g (めん 80g) × 5食 | 120g (めん 80g) × 5食 |
| JANコード | 4901990511339 | 4901990511353 |
| 荷姿 | 5食パック×6袋入り×3合わせ | |
| 希望小売価格 | 500円 (税抜き) | |
| 販売ルート | 量販店、CVS、一般小売店 他 | |
| 発売日 | 2014年3月24日 (月) | |
| 発売地区 | 全国 | |