



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2014 年 8 月 12 日

日本各地のうまい！をお届けします

マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 2 人前
札幌味噌・青森濃厚煮干し
名古屋鶏だし醤油・京都こってり鶏白湯
博多豚骨

2014 年 9 月 1 日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、チルド麺「マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 札幌味噌 2 人前」「同 青森濃厚煮干し 2 人前」「同 名古屋鶏だし醤油 2 人前」「同 京都こってり鶏白湯 2 人前」「同 博多豚骨 2 人前」を 2014 年 9 月 1 日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「ニッポンのうまい！ラーメン」シリーズは、その土地に根ざしたおいしい素材やご当地の味を生かし、日本各地の食文化を全国の皆様にお伝えすることを目指した、新しいブランドです。第一弾として、5 つの土地の味や素材にこだわったラーメンをお届けします。

■それぞれのご当地の味

- 札幌味噌：パンや中華麺用に開発された北海道産の超強力小麦「ゆめちから」を使用。
- 青森濃厚煮干し：津軽地方で古くから親しまれている、煮干しの風味を前面に押し出した「煮干しラーメン」を再現。
- 名古屋鶏だし醤油：日本三大地鶏の一つ、「名古屋コーチン」をだしに使用。
- 京都こってり鶏白湯：京都を中心に人気のある、豚骨にも負けない濃厚な鶏ガラだしのスープを再現。
- 博多豚骨：福岡県産のラーメン専用小麦「ラー麦」を使用。

■商品特徴

	札幌味噌	青森濃厚煮干し	名古屋鶏だし醤油
めん	北海道産小麦「ゆめちから」を50%使用した、コシの強い中太麺。	国産小麦粉を100%使用した、なめらかでもちもちした食感の中太麺。	国産小麦粉を100%使用した、なめらかな食感の中細麺。
スープ	ラードの風味が香る濃厚な味噌味のスープ。	豚骨をベースに煮干しの風味がしっかり利いた醤油味のスープ。	名古屋コーチンの旨味が利いた深みのある醤油味のスープ

	京都こってり鶏白湯	博多豚骨
めん	国産小麦粉を100%使用した、なめらかでもちもちした食感の中太麺。	ラーメン専用小麦「ラー麦」を使用した、歯ごたえの良い極細麺。
スープ	鶏をじっくり煮込み、旨味が凝縮されたこってりした鶏白湯スープ。	臭みがなく濃厚なコクが特長の豚骨スープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 札幌味噌 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 青森濃厚煮干し 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 名古屋鶏だし醤油 2人前
内容量	354g（めん 110g×2）	306g（めん 110g×2）	304g（めん 110g×2）
JANコード	4901990342612	4901990342629	4901990342636
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	400円（税抜き）		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2014年9月1日（月）		
発売地区	全国		

商品名	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 京都こってり鶏白湯 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 博多豚骨 2人前
内容量	326g（めん 110g×2）	302g（めん 100g×2）
JAN コード	4901990342643	4901990342650
荷姿	6 パック入り 1 ケース	
希望小売価格	400 円（税抜き）	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2014 年 9 月 1 日（月）	
発売地区	全国	