



NEWS RELEASE

2014年10月2日

お蔭様で発売 10 周年！

マルちゃん 匠
芳醇 旨味醤油・清澄 だし塩

2014年10月13日(月) リニューアル発売



「匠」ロゴ揮毫：武田双雲 氏

東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、カップ入り即席麺「マルちゃん 匠 芳醇 旨味醤油」「匠 清澄 だし塩」を2014年10月13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10月の発売以来、「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、発売10周年を迎えるにあたり、パッケージのリニューアルを行い、「ちょっと贅沢な王道のラーメン」としてユーザーの皆様にも更にアピールして参ります。

■こだわりの調味素材

スープには、2品それぞれこだわり素材を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。

海藻塩：海藻の旨味がそのまま凝縮された、尖りのないまろやかな口あたりが特徴の塩。

■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	ポークとチキンの旨味をベースに、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。	チキンとポークの旨味をベースに、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。海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	4901990332200	4901990332217
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	2014年10月13日 (月)	
発売地区	全国	