



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10月27日

「マルちゃん正麺」発売3周年を記念した限定商品！

せいめん
マルちゃん正麺 鴨だしそば

2014年11月10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、即席袋麺「マルちゃん正麺 鴨だしそば」を2014年11月10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「いま抜群に美味しく、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

この度、「マルちゃん正麺」シリーズの発売3周年を記念し、限定生産商品として「鴨だしそば」をラインアップに加え、ブランドを強化して参ります。

■開発背景

家庭では再現の難しい、そば専門店で供されるメニューの「鴨だしそば」に着目致しました。袋麺市場では目新しいフレーバーを加えることで、カテゴリーの活性化に寄与するとともに、袋麺市場全体の拡大を目指すべく開発に取り組みました。

■商品概要

1. 「生麺うまいまま製法」による「マルちゃん正麺」初の「そば」！

この度、「マルちゃん正麺」シリーズ初となる「そば」を新たに開発致しました。切り出した生の麺をそのまま乾燥させる「生麺うまいまま製法」により、乾燥麺でありながらそば本来のおいしさを再現した、こだわりの麺です。なめらかな口当たりで、のどごしと歯切れの良い食感をお楽しみいただけます。



特許製法「生麺うまいまま製法」で、切り出した生の麺を、おいしさを損なわずにそのまま乾燥！！

2. 本格的な風味の「鴨だしつゆ」！

鴨の旨味をたっぷりに加え、鴨だしの風味豊かな味わいに仕上げました。醤油の風味と甘さのバランスが取れた上品なつゆで、ご家庭で手軽に本格的な「鴨だしそば」をお召しあがりいただけます。



3. 「かけそば」と「せいろそば」の両方で調理可能！

「生麺うまいまま製法」によりのだごしが良く、そばらしい歯ごたえの麺は、冷水でしめるとより一層食感が良くなります。そのため、オーソドックスな「かけそば」はもちろん、冷たくしめた麺を温かいつけ汁とあわせる「せいろそば」としてもおいしくお召しあがりいただけます。



■商品特徴

めん	歯切れが良く、風味豊かなそば。
つゆ	かつおだしをベースに鴨の旨味を加えた、醤油の風味と甘さが上品なつゆ。 別添の調味油にも鴨オイルを配合し、風味豊かな味わいに仕上げました。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 鴨だしそば 5食パック
内容量	108g (めん 78g) ×5食
JANコード	4901990511506
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	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2014年11月10日 (月)
発売地区	全国