



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2026 年 2 月 18 日

ブランド初！辛系の一杯が登場！

マルちゃん
ズバァン
ZUBAAAN!

濃厚味噌旨辛タンメン 3食パック

2026 年 3 月 16 日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、即席袋麺「マルちゃん ZUBAAAN! 濃厚味噌旨辛タンメン 3食パック」を2026年3月16日（月）より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

「マルちゃん ZUBAAAN!」は、「誰もが^{うち}お家に居ながらにして、手軽に”お店品質のあの味”を楽しめるラーメン」がコンセプトの即席袋麺のブランドです。当社の新技術を取り入れた麺に、今までにないスープでお店品質のクオリティを実現し、食べた瞬間に脳と心に「ZUBAAAN!」と”響き”、”記憶に残る”、ラーメン好きのど真ん中に刺さるようなインパクトのある味わいです。この度、同ブランドで初となる辛系の一杯が登場します。タンメンとまぜそばの二刀流の食べ方で楽しみください。



■商品概要

1.辛くて濃い！濃厚な味噌味のタンメン

熟成麺のような弾力と粘りのある食感の太いノンフライ麺に、豚の旨みと野菜の甘みを合わせ、唐辛子の辛みを利かせた濃厚な味噌味のスープがよく絡みます。

2. タンメンでもまぜそばでも食べられる二刀流

調理方法を変えることで、タンメンとまぜそばのどちらでもお召しあがりいただけます。どちらの場合も、お家にある食材をたっぷり加えて、食べごたえのある一杯に仕上げるのがおすすめです。

	タンメン	まぜそば
調理方法	沸騰しているお湯 450ml の中に麺を入れ、ほぐしながら茹でます。4 分後、火を止め、粉末スープ、液体スープを鍋に入れ、よくかき混ぜて溶かします。鍋から丼に移し、お召しあがりください。	おすすめ具材（1 人前） 豚肉：80 g、キャベツ：50 g、もやし：150 g 麺をたっぷりのお湯で 3 分茹で、豚肉、キャベツ、もやしを加えてさらに 2 分茹でます。茹であがりましたらザルに移し、お湯を切って丼に盛りつけます。液体スープを入れてよく混ぜ、粉末スープを入れさらによく混ぜ合わせたら出来あがりです。
調理例		

■商品特徴

めん	麺の内部を緻密にすることで、熟成麺のような弾力と粘りのある食感にした太いノンフライ麺。
スープ	豚の旨みと野菜の甘みを合わせ、唐辛子の辛みを利かせた濃厚な味噌味のスープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ZUBAAAN! 濃厚味噌旨辛タンメン 3食パック
内容量	126g（めん 80g）×3
JAN コード	4901990514927
荷姿	9 パック入り 1 ケース×3 合わせ
希望小売価格	432 円（税抜き）
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2026 年 3 月 16 日（月）
発売地区	全国