



NEWS RELEASE

2015年5月11日

夏は冷して「せいろそば」!

せいめん
マルちゃん正麺 鴨だしせいろそば

2015年6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、即席袋麺「マルちゃん正麺 鴨だしせいろそば」を2015年6月1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

2014年11月に「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発売した「鴨だしそば」は、おかげさまで大変好評をいただきました。この度、多くのお客様のお声にお応えして、夏場にぴったりな「せいろそば」の食べ方をメインに、発売いたします。

■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。袋麺の需要が落ち着く夏場に向けて、冷たい麺を温かいつけ汁で食べる「せいろそば」としてご提案し、市場の活性化に寄与するとともに、ブランドの強化を目指してまいります。

■商品概要

1. 「生麺うまいまま製法」による、のどごしの良い「そば」

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。冷水でしめることで食感が良くなり、のどごしと歯切れの良さをより一層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「鴨だしせいろそば」をお召しあがりいただけます。



調理例

3. 夏仕様のパッケージデザイン

「マルちゃん正麺」シリーズの上質感のあるデザインを踏襲しつつ、「鴨だし」らしい色合いに仕上げました。また「せいろそば」の調理写真を中央に配し、ロゴを入れることで、これからの季節にぴったりな、冷して食べる商品であることをアピールして参ります。

■商品特徴

めん	歯切れが良く程よい硬さの、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。 同封の調味油に鴨オイルを配合し、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 鴨だしせいろそば 5食パック
内容量	105g (めん 78g) ×5食
JANコード	4901990511681
荷姿	5食パック×6袋入り×3合わせ
希望小売価格	525円 (税抜き)
販売ルート	量販店、CVS、一般小売店 他
発売日	2015年6月1日 (月)
発売地区	全国