




Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社 
TOYO SUISAN

NEWS RELEASE

2015年8月10日

「緑のたぬき」は今年で35周年！

マルちゃん
赤いきつねうどん・緑のたぬき天そば

2015年8月24日(月) リニューアル発売



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 赤いきつねうどん」「マルちゃん 緑のたぬき天そば」を2015年8月24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

「赤いきつね」と「緑のたぬき」は発売以来、だしにこだわったおいしいつゆで、マルちゃんお馴染みの味としてお客様から長年ご愛顧いただいております。「緑のたぬき天そば」が発売35周年を迎える今年も、更なるブランド強化を目指しリニューアルを図ります。

■商品概要

この度のリニューアルでは、「緑のたぬき天そば」の天ぷらを改良しました。つゆのしみた天ぷらのおいしさはそのままにし、湯戻し後でもサクッとした食感を残すことで、天ぷら全体の満足度をより高めました。また、天ぷらが新しくなったことをフタのコピーでも訴求し、ユーザーにアピールして参ります。

■CM

引き続き、武田鉄矢さんと武田さんがプロデュースしたアイドルグループ「赤マルダッシュ☆」を起用した新CMを、9月下旬よりオンエア予定です。

■商品特徴

	赤いきつねうどん	緑のたぬき天そば
めん	弾力とコシのある、なめらかでのどごしのよい、太めのうどん。	なめらかでのどごしが良い、自然なウェーブのそば。
スープ	かつお節と昆布のだしをベースとした、風味豊かなつゆ。非加熱のかつお荒節粉を使用し、削りたての香りと旨味を生かしました。七味唐辛子付き。北海道・東日本・関西・西日本の4つの地域に分け、お客様の嗜好にあわせてつゆを変えています。	かつお節のだしをベースに、醤油と砂糖でバランス良く仕上げたつゆ。非加熱のかつお荒節粉を使用し、削りたての香りと旨味を生かしました。七味唐辛子付き。北海道・東日本・関西・西日本の4つの地域に分け、お客様の嗜好にあわせてつゆを変えています。
具材	味付け油揚げ、かまぼこ、たまご、ねぎ、(別添)七味唐辛子。	小えび天ぷら、かまぼこ、ねぎ、(別添)七味唐辛子。

商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん	マルちゃん 緑のたぬき天そば
内容量	96g (めん 74g)	101g (めん 72g)
荷姿	12 食入り 1 ケース	
希望小売価格	180 円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2015 年 8 月 24 日 (月)	
発売地区	全国	

※ 「赤いきつねうどん」・「緑のたぬき天そば」は、それぞれ地域によって JAN コードが異なるため、詳細は当社 HP の商品情報よりご確認ください。