



NEWS RELEASE

2015年9月14日

麺へのこだわりを追究したノンフライカップ麺

マルちゃん 麺づくり
鶏ガラ醤油・合わせ味噌・濃厚豚骨
鶏だし塩・担担麺

2015年9月28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 麺づくり 鶏ガラ醤油」「同 合わせ味噌」「同 濃厚豚骨」「同 鶏だし塩」「同 担担麺」を2015年9月28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

「麺づくり」は、麺へのこだわりをとことん追究した、スタンダードな味わいのノンフライカップ麺です。この度のリニューアルでは、「合わせ味噌」と「担担麺」の麺のなめらかさをアップさせ、よりほぐれやすく改良致しました。また、「担担麺」は秋冬にぴったりの味噌ベースに切り替えるとともに季節感のあるパッケージに変更し、ユーザーに更なるアピールをして参ります。

■商品特徴

	鶏ガラ醤油	合わせ味噌
めん	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ細麺。	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ太麺。
スープ	鶏ガラや豚骨をベースに、香味野菜や煮干・昆布の和風だしを合わせた、すっきりしつつもコクのある醤油味。	ポークの旨味をベースに、赤・白合わせ味噌を使用した、コクのある味噌味。香味野菜や山椒を利かせ、アクセントを付けました。
具材	メンマ、なると、ねぎ、チンゲン菜、焼き海苔2枚。	F D製法の野菜ブロック（キャベツ、にら、コーン、にんじん）。

	濃厚豚骨	鶏だし塩	担担麺
めん	歯切れの良い極細ノンフライ麺。	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ細麺。	なめらかな口当たりと、しなやかなコシを合わせ持ったノンフライ太麺。
スープ	豚骨の旨味をベースに、ガーリックやごま油の風味を利かせた、濃厚な豚骨味。	チキンをベースに、たまねぎの甘みや昆布の旨味を利かせたまろやかな塩味。	濃厚な豚骨の旨味をベースに、豆板醤と香辛料にごまのコクを合わせた、まろやかな味噌ベースの担担スープ。
具材	焼豚、いりごま、きくらげ、ねぎ。	チンゲン菜、メンマ、ねぎ、ごま、粗挽唐辛子。	味付鶏挽肉、チンゲン菜、ねぎ、ごま、粗挽唐辛子。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺づくり 鶏ガラ醤油	マルちゃん 麺づくり 合わせ味噌
内容量	97g (めん 65g)	104g (めん 65g)
JAN コード	4901990326759	4901990326766
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 9 月 28 日 (月)	
発売地区	全国	

商品名	マルちゃん 麺づくり 濃厚豚骨	マルちゃん 麺づくり 鶏だし塩	マルちゃん 麺づくり 担担麺
内容量	88g (めん 65g)	86g (めん 65g)	110g (めん 65g)
JAN コード	4901990326773	4901990326780	4901990334174
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 9 月 28 日 (月)		
発売地区	全国		