



NEWS RELEASE

2015年8月18日

日本各地のご当地ラーメンをご家庭で！

マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 2人前

リニューアル発売 札幌みそ・青森濃厚煮干し・
京都こってり鶏白湯・博多豚骨

新発売 喜多方ラーメン・富山ブラック

2015年9月1日(火)



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、2015年9月1日（火）より全国にて、「マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 札幌みそ 2人前」「同 青森濃厚煮干し 2人前」「同 京都こってり鶏白湯 2人前」「同 博多豚骨 2人前」をリニューアル発売し、「同 喜多方ラーメン 2人前」「同 富山ブラック 2人前」を新発売致します。

■商品コンセプト

「ニッポンのうまい！ラーメン」シリーズは、その土地に根ざしたおいしい素材やご当地の味に焦点を当て、日本各地の食文化を全国の皆様にお伝えすることを目指したブランドです。この度、既存品のリニューアルとともに、ご当地ラーメンとして全国的に知名度のある福島の「喜多方ラーメン」と、北陸新幹線の開業により注目が高まっている富山の「富山ブラック」を新たにラインアップへ加え、ブランドを更に強化して参ります。

■商品特徴

	札幌みそ	青森濃厚煮干し	京都こってり鶏白湯
めん	北海道産小麦「きたほなみ」と「ゆめちから」を50%ずつ配合した、強いコシとちぢれが特長の麺。	国産小麦粉を100%使用した、モチモチとした食感が特長の中太麺。コシを強くし、溶け出しを抑えるよう改良しました。	国産小麦粉を100%使用した、モチモチとした食感となめらかなのどごしが特長の中太麺。
スープ	北海道醸造味噌を使用した味噌だれに、自家製だしをブレンドし、にんにくの風味を利かせました。今回品は、あっさりとした、昔ながらの味わいに変更しています。	煮干しの濃厚な風味と豚骨の旨味を合わせた醤油味スープ。現行品より煮干しの風味を強めることで、魚介の旨味が口に広がる、クセになる味わいに仕上げました。	鶏をじっくりと煮込み、旨味を強く利かせた、濃厚でこってりとした味わいの鶏白湯スープです。

	博多豚骨	喜多方醤油	富山ブラック
めん	福岡県産のラーメン専用小麦「ラー麦」を50%使用した、歯ごたえの良い極細麺。	国産小麦を使用した、なめらかな口当たりで弾力のある、手もみ風の平打ちちぢれ麺。	国産小麦粉を100%使用した、なめらかな口当たりでコシが強い中太麺。
スープ	豚骨の旨味が溶け込んだ、まるやかな白濁スープです。しっかりとしたコクと厚みがありつつ、臭みを抑え食べやすい味わいに仕上げました。	豚骨と鶏ガラをベースに、薄口・濃口2種類の醤油を使用した、醤油味スープ。玉ねぎやしいたけ、煮干しなどの旨味を利かせた、あっさりとしながらも深みのある味わいです。	濃厚な醤油の風味にあっさりとした鶏ガラスープを合わせ、チャーシューの旨味を利かせた、黒色のスープ。別添の粗挽き胡椒で味を引き締めました。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 札幌みそ 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 青森濃厚煮干し 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 京都こってり鶏白湯 2人前
内容量	344g (めん 110g×2食)	310g (めん 110g×2食)	326g (めん 110g×2食)
JANコード	4901990343275	4901990342629	4901990342643
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	400円 (税抜き)		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2015年9月1日 (火)		
発売地区	全国		

商品名	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 博多豚骨 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 喜多方ラーメン 2人前	マルちゃん ニッポンのうまい！ ラーメン 富山ブラック 2人前
内容量	302g (めん 100g×2食)	306g (めん 110g×2食)	306g (めん 110g×2食)
JANコード	4901990342650	4901990343244	4901990343251
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	400円 (税抜き)		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2015年9月1日 (火)		
発売地区	全国		