



NEWS RELEASE

2015年10月26日

「マルちゃん正麺」シリーズの和風麺3品をリニューアル！

マルちゃん^{せいめん}正麺
うどん・カレーうどん・鴨だしそば

2015年11月9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、即席袋麺「マルちゃん正麺 うどん」「同 カレーうどん」「同 鴨だしそば」を2015年11月9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

「マルちゃん正麺」は「いま抜群に美味しく、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、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。この度、和風フレーバー3品のリニューアルにより、既存のユーザーの満足感の向上と、新規ユーザーの獲得を図り、ブランド力を強化して参ります。

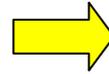
■リニューアルポイント

「うどん」パッケージの変更

「マルちゃん正麺」シリーズのイメージカラーである「金色」をより確立させるため、「うどん」のパッケージを「銀色」から「金色」に変更し、シリーズ全体の統一感を高めました。



2014年10月品



リニューアル品

また、調理例の写真を従来の「かけうどん」から「釜玉うどん」と「ぶっかけ肉うどん」の2パターンに変更し、裏面にレシピを記載致しました。どちらもお店の人気メニューをご家庭で手軽にお召し上がりいただける内容です。様々な食べ方をご提案することで、「マルちゃん正麺」ならではの「袋麺を楽しむ、味わう食事にする」という価値をさらにアピールして参ります。

<調理例 写真>



釜玉うどん



ぶっかけ肉うどん

<レシピ記載イメージ>

※お手軽レシピ! ぶっかけ肉うどん

材料 (1人前)

- ・マルちゃん正麺 うどん: 1食
- ・牛肉または豚肉スライス (一口大): 80g
- ・たまねぎ (薄くスライス): 1/4 個
- ・きゅうり (せん切り): 約 1/4 本 (60g)
- ・レモン (くし切り): 1/8 個

調理例

作り方

- ① 耐熱性の皿に肉を広げて入れ、添付の液体つゆをかける。
その上にたまねぎを乗せたら、ラップをふんわりかけ、電子レンジ 600W で 2 分半加熱する。1 分ほど蒸らしたらラップをはずしてかきまぜ (もし、火が通ってなければもう少し加熱する)、そのまま冷ましておく。
- ② 沸騰しているお湯 (約 1 リットル) に麺を入れ、**6 分** ゆでる。(途中、軽くほぐしてください) ゆであがりましたらザルに移し、冷水にさらして冷した後、よく水を切ってください。
- ③ 器に、うどん、きゅうりの順に盛り、上から①を汁ごとかけ、レモンを添えてお召し上がりください。

■商品特徴

	マルちゃん正麺 うどん	マルちゃん正麺 カレーうどん	マルちゃん正麺 鴨だしそば
めん	バランスよく厚みを持たせた、なめらかでもちもちとしたコシのあるうどん。		歯切れが良く、程よい硬さのある、風味豊かで食べやすい太さのそば。
つゆ	(東向け) 醤油とみりんをベースに、かつおと昆布のだしを利かせたうどんつゆ。 (西向け) 昆布の旨味をベースに、淡口醤油を利かせたうどんつゆ。	ポークの旨味にたまねぎの甘味を加え、かつおの風味で味をまとめました。カレーの風味が豊かな、とろみのあるつゆです。	かつおだしをベースに鴨の旨味を加えた、醤油感と甘さが上品なつゆ。同封の調味油には鴨オイルを配合し、風味豊かに仕上げました。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 うどん 5食パック 東	マルちゃん正麺 うどん 5食パック 西
内容量	103g (めん 80g) ×5食	
JANコード	4901990511445	4901990511469
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2015年11月9日 (月)	
発売地区	北海道、東北、信越、関東、静岡、中京	北陸、近畿、中国、四国、九州、沖縄

商品名	マルちゃん正麺 カレーうどん 5食パック	マルちゃん正麺 鴨だしそば 5食パック
内容量	95g (めん 80g) ×5食	108g (めん 78g) ×5食
JANコード	4901990511421	4901990511902
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2015年11月9日 (月)	
発売地区	全国	