



**NEWS RELEASE**

2016年2月2日

**「広島汁なし担担麺推進委員会」と共同開発した  
広島のうまい！ラーメン**

**マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン  
広島汁なし担担麺 2人前**

2016年2月19日(金) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、チルド麺「マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 広島汁なし担担麺 2人前」を、2016年2月19日（金）より、全国にて新発売致します。

**■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的としたブランドです。この度、広島の新名物として近年話題になっている「広島汁なし担担麺」をラインアップへ加え、シリーズの強化を図ります。さらに当商品は、「広島汁なし担担麺」の認知拡大と活性化を目指す「広島汁なし担担麺推進委員会」の公認をいただいております。地域活性化のバックアップも図って参ります。

## ■「広島汁なし担担麺」とは

ゆであげた麺にタレと味付挽肉を合わせよく混ぜて食べる、スープがないタイプの担担麺です。ラー油のヒリヒリとした辛さと花椒のしびれるような辛さが食欲をそそります。温泉卵を入れたり、にご飯を入れたりして楽しまれています。

## ■商品概要

この度の商品では開発にあたり、本場の味にこだわり、「広島汁なし担担麺推進委員会」のメンバーや地元の方々、委員会公式ゆるキャラの「汁なしパンダ担担」を招き、試食会を実施致しました。試作品数点の中から、最も評価の高かったものを商品化しています。

シャッキリとした食感の細麺に、旨味と辛味の調和したタレと辛みそで味付けた挽肉を合わせ、クセになる一品に仕上げました。



試食会に参加する「汁なしパンダ担担」

## ■商品特徴

めん	シャッキリとした食感の、ストレートタイプの細麺。
タレ	鶏の旨味とラー油・花椒を利かせ、ねりごまを加えた、辛さの中にコクとまるやかさを感じる、後を引く味わいです。
具材	豆板醤と花椒などの香辛料で味付けをした挽肉入り辛みそ。

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん ニッポンのうまい！ラーメン 広島汁なし担担麺 2人前
内容量	320g (めん 100g×2食)
JANコード	4901990343626
荷姿	6パック食入りケース
希望小売価格	480円 (税抜き)
販売ルート	量販店、一般小売店 他
発売日	2016年2月19日 (金)
発売地区	全国