



NEWS RELEASE

2016年9月26日

「マルちゃん正麺 カップ」から、スープにこだわった
より本格感のある2品が新登場！

マルちゃん **正 麺** カップ

せい めん

スープの極み 濃厚コク塩・濃厚味噌

2016年10月10日(月) 新発売



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「マルちゃん正麺 カップ スープの極み 濃厚コク塩」「同 濃厚味噌」を2016年10月10日（月）より、全国にて新発売致します。

■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麺です。この度、高品質な麺はそのままに、とことんこだわり抜いたスープを合わせた2品を、カップ麺シリーズのラインアップに新たに加え、更なるブランド力の強化を図って参ります。

■商品概要

1. 「生麺ゆでてうまいまま製法」による革新的な麺！

一度ゆでた麺を独自技術で乾燥させる特許製法「**※生麺ゆでてうまいまま製法**」を使用しています。お湯を注ぐだけで、ゆでたての麺のような、なめらかさと弾力のある食感をお楽しみいただけます。箸で持ち上げたときの「重量感」と、おいしさが持続する「伸びにくさ」も特長です。



※特許 5719064 号

2. スープにこだわった濃厚な味わい！

「**スープの極み**」をテーマに、スープにとことんこだわり抜き、2 品ともに濃厚な味わいに仕上げました。

「**濃厚コク塩**」は、こだわりの麺に、「赤穂の塩」を使用した濃厚な鶏白湯味スープを合わせた一品です。具材には、フリーズドライ製法により素材本来の風味や食感を生かした、鶏肉スライスを新規で使用しています。

「**濃厚味噌**」は、こだわりの麺に、にんにくや生姜などを利かせた濃厚な味噌味スープがマッチした一品です。丸鶏のエキスを使用しており、旨味たっぷりの味わいに仕上げています。



「濃厚コク塩」



「濃厚味噌」

■商品特徴

	スープの極み 濃厚コク塩	スープの極み 濃厚味噌
めん	生麺のようななめらかな口当たりと粘りのある食感が特長の、透明感のある麺。	
スープ	チキンの旨味をベースに香辛料で味を調えた、濃厚な鶏白湯味のスープ。「赤穂の塩」を使用。	野菜の旨味とガーリック・生姜・山椒などを利かせた調理感のある濃厚な味噌スープ。丸鶏のエキスを使用。
具材	FD 鶏肉スライス、ねぎ、メンマ。	味付挽肉、キャベツ、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 カップ スープの極み 濃厚コク塩	マルちゃん正麺 カップ スープの極み 濃厚味噌
内容量	103g (めん 65g)	124g (めん 65g)
JAN コード	4901990336581	4901990336598
荷姿	12 食入り 1 ケース	
希望小売価格	250 円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2016 年 10 月 10 日 (月)	
発売地区	全国	