



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2017 年 2 月 7 日

こだわりの和風だしを使用した 3 品が登場

マルちゃん だしの極み

冷たい中華そば 芳醇鯛だし塩 2人前

肉汁つゆ・鶏塩つゆ 2～3人前

2017 年 3 月 1 日(水) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、九州・沖縄地区を除く全国にてチルド麺「マルちゃん だしの極み 冷たい中華そば 芳醇鯛だし塩 2人前」を、全国にてチルド食品「同 肉汁つゆ 2～3人前」「同 鶏塩つゆ 2～3人前」を、2017 年 3 月 1 日（水）より新発売致します。

■商品コンセプト

「だしの極み」は、だしにこだわった商品をお届けすることをコンセプトとしたシリーズです。この度の商品は、鯛だしをベースにした冷たいラーメンと、夕食にもおすすめの本格感のあるつけつゆ2品です。近年、日本の食文化に注目が高まる中、だしにこだわった商品をラインアップに加えることで、消費者のニーズに合った商品として、アピールして参ります。

■商品概要

「冷たい中華そば 芳醇鯛だし塩」は、鯛だしを使用したラーメンで有名な、「鯛塩そば 灯花」との共同開発品です。のどごしの良い細麺に、鯛の風味豊かな冷たい塩味のスープを合わせました。アクセントに柚子の風味を利かせることで、さっぱりとした飲み干したくなる味わいに仕上げています。

ストレートタイプのつけつゆ2品は、肉の旨味をベースに、和風だしをバランス良く利かせております。お好みの食材と温めるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

■「鯛塩そば 灯花」とは...

「塩つけ麺 灯花」の二号店として、東京都新宿区に2015年4月にオープン。宇和島産の真鯛のアラを用いた、鯛だし100%のスープが特徴で、連日行列を作る程の人気店です。

■商品特徴

	冷たい中華そば 芳醇鯛だし塩
めん	弾力があり、なめらかなのどごしの中細麺。
スープ	鯛だしをベースに、煮干し・かつお・昆布・しいたけの旨味を利かせた、冷たい塩味のスープ。アクセントに柚子の香りを利かせ、さっぱりとした味わいに仕上げています。

	肉汁つゆ	鶏塩つゆ
つゆ	豚肉の旨味が溶け込んだ、醤油ベースの甘辛いつゆ。煮干し・さば・かつおのだしを利かせました。隠し味に、ねぎの風味を利かせたオイルと、しいたけの旨味を加えています。	鶏の旨味をベースに、煮干し・利尻昆布・さば・かつおのだしを利かせ、アクセントに生姜とにんにくの風味を加えた塩味のつゆ。隠し味に、鶏油を使用しています。

■商品詳細

商品名	マルちゃん だしの極み 冷たい中華そば 芳醇鯛だし塩 2人前
内容量	290g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990344401
荷姿	6 パック入り 1 ケース
希望小売価格	300 円 (税抜き)
販売ルート	量販店、一般小売店 他
発売日	2017 年 3 月 1 日 (水)
発売地区	九州・沖縄地区を除く全国

商品名	マルちゃん だしの極み 肉汁つゆ 2～3人前	マルちゃん だしの極み 鶏塩つゆ 2～3人前
内容量	400g	
JAN コード	4901990199643	4901990199650
荷姿	6 食入り 1 ケース	
希望小売価格	200 円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2017 年 3 月 1 日 (水)	
発売地区	全国	