



NEWS RELEASE

2017年5月16日

**「赤いきつね」を食べ比べ、日本のだしの文化を体験！
マルちゃん「赤いきつねの日本味めぐり」
実施のご案内**

2017年5月22日(月)からスタート



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、「赤いきつねうどん」への日頃のご愛顧に感謝し、2017年5月22日（月）より、消費者の皆様に向けた「マルちゃん『赤いきつねの日本味めぐり』」を実施致します。

「赤いきつねうどん」「緑のたぬき天そば」は、地域の嗜好にあわせて「だし」の原料や配合を変え、全国で4種類（北海道向け・東日本向け・関西向け・西日本向け）の味に分けて展開しております。この度の企画は、地域ごとに展開している「赤いきつねうどん」を期間限定で全国販売し、消費者の皆様にも、味の違いを楽しんでいただくための企画です。

■「だしの地域性」と「赤いきつねうどん」

日本では、地域によって味の好み異なります、特に「だし」の文化は東西で大きく違いがあります。「赤いきつねうどん」は、1978年の発売当時から東西でつゆの味を分けて展開し、更に2001年にはうるめ鰯をたっぷりを使用した「関西向け」、2005年には北海道産利尻昆布を使用した「北海道向け」を発売し、地域ごとのお客様のニーズにこたえて参りました。



力強い旨味の煮干しが決め手
昆布・かつお節のだしをベースに、煮干し・雑節のだしとまぐろエキスを隠し味に加えた、淡口醤油仕立ての西日本向けのうどんつゆ。



旨味豊かな利尻昆布が決め手
かつお節と利尻昆布のだしに、まぐろエキスを隠し味に加えた北海道向けの風味豊かでまろやかなうどんつゆ。



コクのあるうるめ節が決め手
昆布・かつお節のだしをベースに、雑節・煮干しのだしとまぐろエキスを隠し味に加えた、淡口醤油仕立てのすっきりとした関西風うどんつゆ。



香り高いかつお節が決め手
かつお節と昆布のだしに、まぐろエキスを隠し味に加えた風味豊かで品のある東日本向けのうどんつゆ。

■告知パッケージ一覧



■商品特徴

めん	弾力とコシのある、なめらかでのどごしの良い、太めのうどん。
つゆ	かつお節と昆布のだしをベースとした、風味豊かなつゆ。非加熱のかつお荒節粉を使用し、削りたての香りと旨味を生かしました。北海道・東日本・関西・西日本の4つの地域に分け、お客様の嗜好にあわせてつゆを変えています。
具材	味付油揚げ（関西・西向けは、より甘めの味付け）、かまぼこ、たまご、ねぎ。別添七味唐辛子。

※商品内容は、通常販売している「赤いきつねうどん」と同内容になります。

■商品詳細

商品名	日本味めぐりマーク入り 赤いきつねうどん 東	日本味めぐりマーク入り 赤いきつねうどん 西
内容量	96g (めん 74g)	
JAN コード	4901990338400	4901990338424
荷姿	12食入り 1ケース	
希望小売価格	180円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2017年5月22日 (月)	
発売地区	全国	

商品名	日本味めぐりマーク入り 赤いきつねうどん 関西	日本味めぐりマーク入り 赤いきつねうどん 北海道
内容量	96g (めん 74g)	
JAN コード	4901990338448	4901990338462
荷姿	12 食入り 1 ケース	
希望小売価格	180 円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2017 年 5 月 22 日 (月)	
発売地区	全国	