



NEWS RELEASE

2017年8月16日

だしにこだわった2品のうどんが登場！

マルちゃん だしの極み

「ほうとう不動」監修 ほうとう 2人前

2017年9月1日(金) 新発売

同 和風カレーうどん 2人前

2017年9月1日(金) 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、2017年9月1日（金）より、チルド麺「マルちゃん だしの極み 『ほうとう不動』監修 ほうとう 2人前」を北海道・東北・甲信越・関東・中京・北陸にて新発売し、「同 和風カレーうどん 2人前」を北海道を除く全国にてリニューアル発売致します。

■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、山梨県の郷土料理である「ほうとう」を再現した一品をラインアップへ加えるとともに、既存の「カレーうどん」をリニューアル致します。近年、日本の食文化に注目が高まる中、だしにこだわった2品を発売し、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

「『ほうとう不動』監修 ほうとう」は、本場山梨県に4店舗を展開する「ほうとう不動」とのコラボ商品です。コシのある平打ち生うどんに、白味噌をベースに自家製だしを使用した、まろやかでコク深い味わいのつゆがマッチします。

「和風カレーうどん」は、太めのうどんに、かつおと昆布のだしを利かせたカレー味のつゆがよく絡みます。この度のリニューアルでは、自家製だしに変更するとともに、カレーの風味をアップし、より満足感のある味わいに変更しました。

■商品特徴

	「ほうとう不動」監修 ほうとう	和風カレーうどん
めん	国産小麦を100%使用した、モチモチとした食べごたえのあるうどん。	国産小麦を100%使用した、なめらかでコシのあるうどん。
つゆ	白味噌にポークとチキンの旨味を合わせ、かつお節と煮干しのだしを加えた、味わい深いつゆ。	自家製だしを使用した液体つゆと、カレーの風味が豊かな粉末スープで仕上げるカレー味のつゆ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん だしの極み 「ほうとう不動」監修 ほうとう 2人前	マルちゃん だしの極み 和風カレーうどん 2人前
内容量	282g (めん 110g×2)	416g (めん 180g×2)
JANコード	4901990344784	4901990341417
荷姿	6パック入り1ケース	6パック入り1ケース
希望小売価格	285円 (税抜き)	260円 (税抜き)
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2017年9月1日(金)	
発売地区	北海道・東北・甲信越・関東・中京・北陸	北海道を除く全国