



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 10 月 23 日

今年は日本各地の美しい四季とその土地のラーメン文化がテーマ

マルちゃん **四季物語** 冬
札幌系味噌らーめん
新潟系生姜醤油らーめん

2017 年 11 月 6 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 四季物語 冬 札幌系味噌らーめん」「同 新潟系生姜醤油らーめん」を2017年11月6日（月）より、全国にて新発売し致します。

■商品コンセプト

「日本の四季」をテーマに、カップ麺に季節感をもたらし「四季物語」が、おかげさまで8年目を迎えました。今年は日本各地の美しい四季とその土地のラーメン文化をテーマに展開していきます。第4弾となる冬は、雪の名所として名高い北海道と新潟県の情景をパッケージデザインに加え、それぞれの土地のご当地ラーメンを再現しました。

■商品概要

雪の名所として名高い地域のご当地ラーメンとして、白味噌の甘味と炒めた野菜の風味を利かせた北海道の「札幌系味噌らーめん」と、生姜の風味を利かせたチキンベースの新潟県の「新潟系生姜醤油らーめん」を再現しました。パッケージデザインには、それぞれに「札幌市時計台」と「十日町雪まつり」の写真を加えています。

■北海道・札幌市時計台について

北海道の観光名所として、国内外から観光客が訪れる札幌市時計台。特に冬の夜は降り続く雪と時計台のライトアップの中で鐘の音が鳴り響き、他の季節とはまた違う幻想的な景色が広がります。

■新潟県・十日町雪まつりについて

現代雪まつりの発祥である十日町雪まつり[※]。雪で作られた巨大なステージで繰り広げられる雪上カーニバルや、市民作製の芸術的な雪像の数々など、市内各所で雪国ならではの楽しさを満喫できます。

[※]日本で最初に住民が主体となって雪まつりを行ったことから、十日町市は、「現代雪まつり発祥の地」として知られています。

■商品特徴

	札幌系味噌らーめん	新潟系生姜醤油らーめん
めん	弾力があり、食べごたえのある太めの麺。	
スープ	ポークの旨味をベースに、白味噌の甘味とにんにくの風味を利かせた、コクのある味噌味のスープ。別添特製油。	チキンの旨味をベースに、生姜の風味を利かせた、冬らしい醤油味スープ。別添特製油。
具材	味付挽肉、コーン、ねぎ。	味付豚肉、メンマ、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 四季物語 冬 札幌系味噌らーめん	マルちゃん 四季物語 冬 新潟系生姜醤油らーめん
内容量	75g (めん 55g)	72g (めん 55g)
JAN コード	4901990339391	4901990339414
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2017 年 11 月 6 日 (月)	
発売地区	全国	