



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



TOYO SUISAN

NEWS RELEASE

2018年5月15日

サッカーファン必食の2品！
「サッカー日本代表専属シェフ監修」のカップ麺が登場！
公益財団法人日本サッカー協会公認商品

マルちゃん カチメン
サッカー日本代表専属シェフ監修
醤油ラーメン・ペペロンチーノ風焼そば

2018年5月28日(月) 新発売



SAMURAI BLUE

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 カチメン サッカー日本代表専属シェフ監修 醤油ラーメン」「同 ペペロンチーノ風焼そば」を2018年5月28日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「カチメン」は、「スポーツを愛する方のための、験担ぎヌードル」をテーマに、スポーツと結びつきの深い商品を展開するブランドです。この度の商品は、「サッカー日本代表専属シェフ」こと、西 芳照氏に監修をいただき、そのシェフこだわりの味わいを再現した商品になります。2品とも、サッカー日本代表チームオフィシャルライセンス商品です。サッカーの話題性が高まる時期に、サッカーTV 観戦のおともにもぴったりの商品として、アピールして参ります。

■商品概要

この度の2品は、西シェフ特製のレシピで作られる「ガーリックオイル」の味わいを再現した特製油を使用しています。じっくりと引き出されたにんにくの旨味と香ばしさに、唐辛子の辛味でインパクトのある味わいが、西シェフの味の決め手です。

「醤油ラーメン」は、ベーシックな味わいの醤油味ラーメンと、肉野菜炒めを合わせて食べられることから、具材・風味はその食べ方を意識した一杯に仕上げました。特製ガーリックオイルを加え、香りが高くコクのある一品に仕上げています。

「ペペロンチーノ風焼そば」は、特製のガーリックオイルとパスタの茹で汁だけで作られる、西シェフこだわりの味わいを再現しました。ガーリックオイルの香りが高く、さらに旨味と辛味が後を引く、シンプルながらインパクトのある一杯で、やみつきになる味わいに仕上げました。

■商品特徴

	醤油ラーメン	ペペロンチーノ風焼そば
めん	なめらかで弾力のある丸麺。	なめらかで弾力のある丸麺。
スープ ・ ソース	チキンをベースに、辛味とローストしたガーリックの旨味・香り・コクが特徴のオイルを加えた、醤油味のスープ。ガーリックチップの風味を利かせ、野菜の炒め感を演出しました。	ガーリックの旨味・香り・コクと唐辛子の辛味が特徴のオイルをベースにしたペペロンチーノ味。隠し味にチキンと昆布の旨味を利かせています。パセリ、粗挽き唐辛子入り。
具材	キャベツ、味付豚肉、ねぎ、にんじん。	キャベツ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん カチメン サッカー日本代表専属シェフ監修 醤油ラーメン	マルちゃん カチメン サッカー日本代表専属シェフ監修 ペペロンチーノ風焼そば
内容量	76g (めん 55g)	106g (めん 90g)
JAN コード	4901990360562	4901990360586
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	2018年5月28日 (月)	
発売地区	全国	

■サッカー日本代表専属シェフについて

【監修者】

氏名：西 芳照 氏

所属：株式会社 DREAM24（代表取締役）

【経歴】

1962年 福島県南相馬市生まれ

1997年 Jヴィレッジ事業所勤務

1999年 同事業所の総料理長に就任

2004年 サッカー日本代表専属シェフとして活動を開始

※以降、100回以上の海外遠征試合にメインのシェフとして帯同。

「京懐石よこい」などで和食の修行を積み、Jヴィレッジでの経験からスポーツに関する栄養学も考慮した食事を作られてきた西シェフ。また、栄養学的なサポートはもちろん、アスリートが心身ともにリラックスしてプレイできるよう、心を配って作られる姿勢にファンも多い。

