



NEWS RELEASE

2018年6月18日

夏にぴったりなさっぱりとしたコクのある一杯が登場！

マルちゃん 正 麺 カップ

せい めん

こんじき

ゆず香る金色塩

2018年7月2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「マルちゃん正麺 カップ ゆず香る金色塩」を、2018年7月2日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「マルちゃん正麺」は「いま抜群においしく、そして10年後20年後も古びることなく愛され続ける即席麺」をコンセプトとし、乾燥麺でありながら生の麺本来の自然な食感と味わいをお楽しみいただける即席麺です。この度の商品は、これからの時期でも食べやすい、ゆず風味と鶏油^{チーユ}を利かせた、さっぱりとしながらもコクのある塩味の一杯です。季節に合わせたフレーバーを定期的に投入し、市場の活性化と更なるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

1. 「生麺ゆでてうまいまま製法」による革新的な麺！

一度ゆでた麺を独自技術で乾燥させる特許製法「**※生麺ゆでてうまいまま製法**」を使用しています。お湯を注ぐだけで、ゆでたての麺のような、なめらかさと弾力のある食感をお楽しみいただけます。箸で持ち上げたときの「重量感」と、おいしさが持続する「伸びにくさ」も特長です。この度の商品には、スープとのバランスを考え、やや細めの麺を採用しています。

※特許 5719064 号



2. ゆずのさっぱり感に鶏油^{チーユ}を合わせた、夏にぴったりな一杯！

チキンと魚介の旨味を利かせた塩ベースのスープに、ゆずの風味と鶏油を加え、さっぱりとしながらもコクのある味わいに仕上げました。まろやかさが特長の「赤穂の塩」と風味豊かなローストガーリックを使用しています。



■商品特徴

めん	生麺のようななめらかな口当たりと、粘りのある食感が特長の、透明感のある麺。
スープ	チキンをベースに、かつおと昆布の旨味を合わせた、まろやかながらあっさりした塩味のスープ。ゆず香料で香りを付けました。「赤穂の塩」を使用。ローストガーリックチップ入り。
具材	焼豚、メンマ、チンゲン菜。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 カップ ゆず香る ^{こんじき} 金色塩
内容量	93g (めん 65g)
JAN コード	4901990360753
荷姿	12食入り 1ケース
希望小売価格	205円 (税抜き)
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2018年7月2日 (月)
発売地区	全国