



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2018年8月21日

話題のうどん居酒屋 **ニ〇加屋長介** 監修！ 

にわかや
マルちゃん「ニ〇加屋長介」監修
鶏白湯うどん 2～3人前
鍋焼 鶏白湯うどん

2018年8月27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、チルド麺「マルちゃん『ニ〇加屋長介』監修 鶏白湯うどん 2～3人前」「同 『ニ〇加屋長介』監修 鍋焼 鶏白湯うどん」を、2018年8月27日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

この度の商品は、博多発祥で今話題のうどん居酒屋のパイオニア的存在「『ニ〇加屋長介』監修により、「博多で人気の“うどん居酒屋”の味をご家庭に届けること」をコンセプトに開発しました。今話題の人気店監修により、期待感と安心感のある満足度の高い一品に仕上げました。

にわ か や ■「二〇加屋長介」とは

高級居酒屋での修行を経た店主・玉置康雄氏が、2010年に福岡県福岡市（薬院）に、うどん居酒屋「二〇加屋長介」を開業。2016年には東京へも進出し、目黒区（中目黒）と千代田区（大手町）に2店舗を展開しています。「飲みのメにうどんを楽しむ＝うどん居酒屋」ブームの火付け役として注目されているお店です。

■商品概要

この度の商品では、「二〇加屋長介」の人気メニューである「鶏スープあつけうどん」の味わいを目指しました。2品とも鶏油の香り豊かで、まろやかな味わいの白湯スープを使用しています。パッケージには、店主・玉置康雄氏のイメージイラストを加え、店頭でも目立つインパクトのあるデザインに仕上げました。

「鶏白湯うどん 2～3人前」は、お好みの具材と一緒に煮込むことで、「鍋」としても「うどん」としてもおいしくお召し上がりいただけます。

「鍋焼 鶏白湯うどん」は、鍋に添付の麺・スープ・具材をあけ、水を入れて火にかけて煮込むだけで、手軽に本格的な一杯をお楽しみいただけます。

■商品特徴

	鶏白湯うどん 2～3人前	鍋焼 鶏白湯うどん
めん	ゆでこぼし不要で、なめらかでつるつるとした食感の麺	北海道小麦 100%使用した、なめらかなのどごしで弾力のある麺。
スープ	鶏とかつおの旨味を利かせた、まろやかな鶏白湯スープ。	鶏だしをベースに、鶏脂の風味を利かせたまろやかな白湯スープ。
具材		大判天ぷら、鶏団子、ねぎ

■商品詳細

商品名	マルちゃん 「二〇加屋長介」監修 鶏白湯うどん 2～3人前	マルちゃん 鍋焼 「二〇加屋長介」監修 鶏白湯うどん
内容量	242g（めん 90g×2）	247g（めん 180g）
JANコード	4901990345316	4901990345323
荷姿	6食入り 1ケース	
希望小売価格	285円（税抜き）	350円（税抜き）
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2018年8月27日（月）	
発売地区	全国	