



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2019 年 7 月 30 日

賞味期限延長で買い置きにも便利になりました！

マルちゃん コク的一滴 芳醇コク醤油 2人前

同 濃厚まろやか味噌 2人前

同 深み醤油豚骨 2人前

同 香味担担麺 2人前

2019 年 8 月 26 日(月) リニューアル発売

同 旨み魚介醤油 2人前

2019 年 8 月 26 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、2019 年 8 月 26 日（月）より全国にて、チルド麺「マルちゃん コク的一滴 芳醇コク醤油 2人前」「同 濃厚まろやか味噌 2人前」「同 深み醤油豚骨 2人前」「同 香味担担麺 2人前」をリニューアル発売致し、「同 旨み魚介醤油 2人前」を新発売致します。

■商品コンセプト

「コクの一滴」シリーズは、だし・素材にこだわった本格的なラーメンを家庭で気軽にお楽しみいただける商品をコンセプトにしたブランドです。この度、定番フレーバーとしてご好評いただいている4品をリニューアルするとともに、動物系のだしと魚介系のだしを合わせた、濃厚でありながらすっきりとした味わいが特長の「旨み魚介醤油」をラインアップへ加え、更なるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

定番フレーバー4品のリニューアルでは、おいしさは変わらず賞味期限を21日から30日へ延長し、買い置きにも便利になり、食品ロス削減にも対応致しました。「旨み魚介醤油」は、コシと歯切れの良さが特長の中太麺に、豚や鶏ガラをベースにした動物系だしと、煮干しやかťお節の旨味をベースにした魚介系だしを合わせた魚介豚骨味のスープがマッチします。魚介系だしには、利尻昆布を使用した昆布の旨味を加えており、ゆずの風味を利かせたスープは、濃厚でありながらすっきりとした「最後の一滴」まで飲み干せる味わいに仕上げました。

■商品特徴

	芳醇コク醤油	濃厚まるやか味噌	深み醤油豚骨
めん	なめらかさとコシの強さが特長の中細麺。北海道小麦を100%使用しています。	北海道小麦の「ゆめちから」と「きたほなみ」をブランドした中太麺。2段熟成により生まれるコシと透明感が特長です。	程良い歯切れとコシを感じられる、食べごたえのある中太麺。
スープ	豚・鶏を使用した自家製だしをベースに、煮干し・さば・かつお節の旨味を合わせ、香味油脂や鶏脂の風味を利かせた、醤油味のスープ。ヒゲタ醤油超特選「本膳」使用。	白味噌をベースに、濃厚な豚骨の旨味を合わせた味噌味のスープ。自家製だし・香味油を使用しています。	醤油のコクと豚骨の濃厚な旨味がしっかりと感じられる醤油豚骨味のスープ。長期熟成醤油を30%使用し、深みのある味わいに仕上げました。

	香味担担麺	旨み魚介醤油
めん	のどごしの良い中細麺。	コシと歯切れの良さが特長の中太麺。
スープ	鶏・豚の旨味に、焙煎ねりごまのコクを利かせ、ラー油と花椒で辛味と香りを加えた担担味のスープ。フルーツビネガーを加え、まるやかながらすっきりとした味わいに仕上げています。	豚・鶏をベースにした動物系だしと、煮干し・かつお節・昆布の旨味を加えた魚介系だしを合わせ、ゆずの風味を利かせた、魚介醤油味のスープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん コクの一滴 芳醇コク 醤油 2人前	マルちゃん コクの一滴 濃厚 まろやか味噌 2人前	マルちゃん コクの一滴 深み 醤油豚骨 2人前
内容量	326g (めん 110g×2)	342g (めん 110g×2)	334g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990345750	4901990345767	4901990345774
荷姿	6 パック入り 1 ケース		
希望小売価格	420 円 (税抜き)		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2019 年 8 月 26 日 (月)		
発売地区	全国		

商品名	マルちゃん コクの一滴 香味担担麺 2人前	マルちゃん コクの一滴 旨み魚介醤油 2人前
内容量	332g (めん 110g×2)	302g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990345781	4901990345859
荷姿	6 パック入り 1 ケース	
希望小売価格	420 円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2019 年 8 月 26 日 (月)	
発売地区	全国	