



NEWS RELEASE

2020年8月12日

本格的な味わいに進化しました！

マルちゃん コク的一滴 芳醇コク醤油 2人前
同 濃厚まるやか味噌 2人前
同 深み醤油豚骨 2人前
同 香味担担麺 2人前

2020年9月1日(火) リニューアル発売

同 ずんどう屋監修 濃厚とんこつ 2人前

2020年9月1日(火) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、2020年9月1日（火）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 濃厚まるやか味噌 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し、近畿・中国・四国・九州・沖縄地区にて「同 ずんどう屋監修 濃厚とんこつ 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ご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3品の麺と全品のスープをリニューアルするとともに、濃厚でありながらすっきりとした味わいが特長の「ずんどう屋監修 濃厚とんこつ」をラインアップへ加え、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

「芳醇コク醤油」「深み醤油豚骨」「香味担担麺」の麺は、時間が経っても伸びにくい設計に変更し、コシがありながらもしなやかな食感の麺に改良しました。つるつるとした表面とモチモチした食感は、スープと相性が抜群です。また定番4品のスープは、それぞれ豚骨・鶏ガラを使用した自家製ガラだし、豚骨・豚足を使用した自家製豚骨だしの使用量をアップし、より深みのある味わいに仕上げました。

新商品の「濃厚とんこつ」は、モチモチとした中太麺に、厳選した背脂を使用し濃厚な豚骨の風味とコクのある自家製豚骨だしを利かせたスープがマッチします。コクと甘味を加えた、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	しなやかさとコシが特長の、経時変化に強く伸びにくい中細麺。	北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブランドした、2段熟成により生まれるコシと透明感が特長のちぢれ麺。	しなやかさとコシが特長の、経時変化に強く伸びにくい中太麺。
スープ	自家製ガラだしをベースに、魚介の旨味を合わせ、香味油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」を使用。自家製ガラだしの使用量をアップし、鶏油の風味をプラスしました。	自家製ガラだしをベースに、北海道醸造味噌とたまねぎの甘味、にんにくの風味を利かせたまるやかでコクのある味噌味のスープ。自家製ガラだしの使用量をアップしました。	自家製豚骨だしをベースに、濃厚な豚骨の旨味と醤油による深みを利かせた醤油豚骨味のスープ。長期熟成醤油使用(醤油中30%使用)。自家製豚骨だしの使用量をアップしました。

	香味担担麵	ずんどう屋監修 濃厚とんこつ
めん	しなやかさとコシが特長の、経時変化に強く伸びにくい中細麵。	なめらかさと程良いコシが特長の、経時変化に強く伸びにくい中太麵。
スープ	自家製ガラだしをベースに、焙煎ねりごま・ラー油・花椒を利かせた担担味のスープ。自家製ガラだしの使用量と、ねりごまのコクをアップしました。	ポークの旨味をベースに、自家製豚骨だしを使用した濃厚な豚骨味のスープ。背脂を使用し、コクと甘味を加えました。

■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	324g (めん 110g×2)	342g (めん 110g×2)	332g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990346429	4901990346436	4901990346443
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	2020年9月1日(火)		
発売地区	全国		

商品名	マルちゃん コクの一 滴 香味担担麵 2人前	マルちゃん コクの一 滴 ずんどう屋監修 濃厚とんこつ 2人前
内容量	330g (めん 110g×2)	330g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990346450	4901990346467
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	2020年9月1日(火)	
発売地区	全国	近畿・中国・四国・九州・沖縄地区