



NEWS RELEASE

2021年3月1日

**「Ramen グランプリ 2020」
「白飯欲しくなる部門」優勝の作品を商品化**

**マルちゃん でかまる
白マー油の鶏白湯煮干しそば**

2021年3月22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 でかまる 白マー油の鶏白湯煮干しそば」を、2021年3月22日（月）より、全国にて新発売致します。この度の商品は、「Ramen グランプリ 2020」にて、「白飯欲しくなる部門」の優勝に輝いた味を「でかまる」ブランドとして商品化したものです。

■企画概要

当企画は、“ラーメンファンの「食べてみたい」を叶える”ことをコンセプトに、今年からスタートしました。「楽天」・「ぐるなび」のご協力のもと、ラーメン店を主とした全国の飲食店に参加を募り、ユーザーの投票によって店・味が選ばれる、ユーザー参加型企画です。「スープ飲み干したくなる部門」「白飯欲しくなる部門」「異種格闘技部門」「これでもかと絡めたくなる部門」の4部門にて実施しました。

※「楽天 Infoseek」Ramen グランプリ 2020 サイト
<https://special.infoseek.co.jp/event/ramengp2020/>

■商品コンセプト・開発背景

①ブランド（でかまる）×②広告・媒体（「楽天」・「ぐるなび」・「講談社」）×③ご当店（そばる）×④ユーザー（消費者）の4コラボレーションによる話題性の高い企画における優勝の味を商品化することで、相乗効果を目指します。多くのユーザーが気軽に投票できる方式のため、ユーザーの「食べてみたい」という期待感が強く反映されたものとなっています。

■店舗情報

「そばる」とは…

2009年開店の焼鳥屋で提供していたシメの鶏白湯ラーメンやそばを年々ブラッシュアップしたところ好評となり、2015年に鹿児島市で日本そばと中華そばを提供する「そばる」を開店。日本のだし文化を広めたい一念で和風だしを中心としたメニューを展開し、日・水・金曜日は中華そば、火・木・土曜日は日本そばを提供。地元メディアで頻繁に取り上げられる、新進気鋭の人気店です。

■商品特徴

めん	スープのりが良く、なめらかな食感の、丸刃で切ったやや太めの油揚げ麺。
スープ	チキンの旨味をベースに、かつお節や煮干しなどの和風だしを利かせ、ニンニク香味油で特徴をつけたバランスのよい鶏白湯スープ。
具材	味付豚肉、ローストガーリック、フライドオニオン、卵、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん でかまる 白マー油の鶏白湯煮干しそば
内容量	133g（めん 90g）
JANコード	4901990368384
荷姿	12食入り1ケース
希望小売価格	220円（税抜き）
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2021年3月22日（月）
発売地区	全国