



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2021年2月22日

湯切りタイプ、リニューアル!  
「辛ニボ」は春夏限定の味わいに!

# マルちゃん 正 麺 カップ

せい めん

濃厚こくソース焼そば・汁なし担々麺  
辛ニボ

2021年3月8日(月) リニューアル発売



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 濃厚こくソース焼そば」「同 汁なし担々麺」「同 辛ニボ」を、2021年3月8日(月)より、全国にてリニューアル発売致します。

## ■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」をコンセプトに、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。

この度のリニューアルでは、「濃厚こくソース焼そば」のソースと「汁なし担々麺」のスープを改良し、パッケージのシズルをよりボリューム感の伝わるものへ変更しました。「辛二ボ」では春夏仕様スープを改良し、そのことを分かりやすくパッケージのアイコンで訴求いたします。

## ■商品概要

「濃厚こくソース焼そば」のソースに新たにラードを使用し、重厚感のある濃厚な味わいに仕上げました。また、そのことが伝わるよう、ネーミングも変更いたしました。「汁なし担々麺」のスープでは、ご好評いただいている「マルちゃん正麺 カップ うま辛担々麺」のようなごまのコクを感じられるよう、ごまの種類や量を見直しました。「辛二ボ」では春夏らしい爽やかな辛さを目指し、スープへ新たに山椒を加えました。

## ■商品特徴

	濃厚こくソース焼そば	汁なし担々麺	辛二ボ
めん	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。	粘りがあり、太くて食べごたえのある食感が特長の麺。	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。
ソース・スープ	ポークの旨味とトマトケチャップをブレンドした、濃厚感とスパイス風味が特長のソース。	チキンの旨味にごまのコクと黒酢の酸味を利かせ、ラー油と花椒油の刺激的で華やかな風味で特長付けたスープ。	炊き出し感のある濃厚なポークの旨味をベースに醤油を合わせ、辛味と煮干しを利かせた旨辛な豚骨醤油スープ。自家製の豚骨だし使用。
具材	キャベツ、味付豚肉。紅しょうが揚げ玉、あおさ揚げ玉。	味付豚肉、チンゲン菜、粗挽き唐辛子、すりごま。	味付挽肉、ねぎ。

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 カップ 濃厚こくソース焼そば	マルちゃん正麺 カップ 汁なし担々麺	マルちゃん正麺 カップ 辛二ボ
内容量	132g (めん 90g)	133g (めん 90g)	122g (めん 75g)
JAN コード	4901990368230	4901990368254	4901990368216
荷姿	12 食入り 1 ケース		
希望小売価格	225 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 8 日 (月)		
発売地区	全国		