



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4月12日

春夏向けにリニューアル!

マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入
 同 讃岐風うどん 2食入
 同 粗挽きそば 2食入
 同 名古屋風きしめん 2食入
 2021年4月26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、2021年4月26日(月)より、チルド麺「マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入」「同 讃岐風うどん 2食入」「同 粗挽きそば 2食入」「同 名古屋風きしめん 2食入」を全国にて春夏向けにリニューアル発売致します。

商品コンセプト

「麺上手」シリーズは、「レンジでも茹でてもおいしい」をコンセプトに、簡単に調理できるチルド麺です。この度、「稲庭風細うどん」「粗挽きそば」の麺の厚みを改良するとともに、既存4品のパッケージを春夏向けに変更し、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

「稲庭風細うどん」「粗挽きそば」の2品は、麺の厚みを変更し、よりのどごしの良い麺に改良しました。また、暑い夏場でも火を使わないレンジ調理の特性を活かした、冷たいざるでの食べ方もおすすめであることをパッケージに記載しました。

■商品特徴

	稲庭風細うどん	讃岐風うどん
めん	国産小麦粉を100%使用し、つるつとしたのどごしの良さとしっかりとしたコシのある麺が特長の稲庭風細うどん。	国産小麦粉を100%使用し、モチモチとした粘りとコシが特長の讃岐風うどん。

	粗挽きそば	名古屋風きしめん
めん	挽き包み※（ひきぐるみ）そば粉を使用し、しっかりとしたコシとのどごしのある麺が特長の味わい豊かなそば。	国産小麦粉を100%使用し、なめらかでコシのある麺が特長の名古屋風きしめん。

※挽き包みとは…そばの実の殻などをむかずに、全て挽き込む製法。挽き包みのそばは、黒めの色合いで、風味が強く感じられることが特長です。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入	マルちゃん 麺上手 讃岐風うどん 2食入
内容量	360g（めん180g×2）	
JANコード	4901990346498	4901990346504
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	175円（税抜き）	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2021年4月26日（月）	
発売地区	全国	

商品名	マルちゃん 麵上手 粗挽きそば 2食入	マルちゃん 麵上手 名古屋風きしめん 2食入
内容量	320g (めん 160g×2)	360g (めん 180g×2)
JAN コード	4901990346511	4901990346528
荷姿	6パック入り 1ケース	
希望小売価格	188 円 (税抜き)	175 円 (税抜き)
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2021 年 4 月 26 日 (月)	
発売地区	全国	