



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8月10日

北海道の人気店の味わいを再現！

マルちゃん 札幌「麺屋彩未」味噌ラーメン 2人前
同 醤油ラーメン 2人前

2021年8月23日(月) リニューアル発売

同 辛醤油ラーメン 2人前
同 函館「麺厨房あじさい」味彩塩拉麺 2人前

2021年8月23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、2021年8月23日（月）より全国にて、チルド麺「マルちゃん 札幌『麺屋彩未』味噌ラーメン 2人前」を、北海道地区にて「同 醤油ラーメン 2人前」をリニューアル発売し、北海道地区にて「同 辛醤油ラーメン 2人前」を、北海道・東北・甲信越・関東地区にて「同 函館『麺厨房あじさい』味彩塩拉麺 2人前」を新発売致します。

この度、札幌「麺屋彩未」より、定番フレーバーの2品のパッケージをリニューアルするとともに、新フレーバーを発売致します。さらに、塩ラーメンの名店である函館の「麺厨房あじさい」が新登場です。ご自宅でも名店の味わいをお手軽にお楽しみいただける商品として、市場の活性化を図って参ります。

■商品概要

札幌「麺屋彩未」では、「味噌ラーメン」「醤油ラーメン」のパッケージに、「麺屋彩未」の店頭写真を記載し、デザインをリニューアルしました。新フレーバーには、店主イチオシの「辛醤油ラーメン」を追加しました。強いコシとしなやかな弾力がある麺に、豆板醤と唐辛子を利かせたスープがマッチします。ほんのり香る魚粉でポイントを付け、辛さがあとを引くくせになる味わいの一杯に仕上げました。

塩ラーメンの名店「函館 麺厨房あじさい」は、固めの食感のストレート麺に、昆布・ほたて・香味野菜を利かせた、旨味の強い塩味のスープがマッチした1品に仕上げました。

■「麺屋 彩未」とは

2000年11月に北海道札幌市にオープン。ラードを熱した中華鍋で素材を炒め、スープを注いで仕上げる「札幌味噌ラーメン」に、“おろし生姜”を添えるのが「彩未」流の味です。今ではこのスタイルが、札幌味噌ラーメンの主流となるなど札幌市のみならず北海道を代表する行列必至の人気店へ成長しました。



■「函館 麺厨房あじさい」とは

1930年に北海道函館市にオープン。シンプルであっさりとした「味彩塩拉麺」が1番人気のあるラーメンです。昆布を中心に、鶏ガラ・豚骨などをベースにした、あっさりとしながらも深い味わいのあるスープが特長です。地元の住民だけでなく、観光客の方も多く訪れている人気店です。



■商品特徴

	味噌ラーメン	醤油ラーメン
めん	2段熟成製法により強いコシとしなやかな弾力があり、スープが良く絡むちぢれ麺。	
スープ	豚骨をベースに、野菜の甘味とにんにくの香ばしい香りを合わせた、濃厚な味噌味のスープ。生姜と山椒の風味をアクセントに加えました。	豚骨をベースに、昆布の旨味を加え、にんにくと数種類の香味野菜の風味を利かせた、醤油味のスープ。

	辛醤油ラーメン	味彩塩拉麺
めん	2段熟成製法により強いコシとしなやかな弾力があり、スープが良く絡むちぢれ麺。	やや透明感のある固めの食感のストレート麺。
スープ	豚骨と鶏ガラ、昆布のまるやかな旨味をベースに、醤油の香りと甘味を加え、豆板醤と唐辛子を利かせた辛味が広がるスープ。ほんのり香る魚粉でポイントを付けました。	豚骨とチキンの旨味をベースに、昆布やほたて、香味野菜の旨味を利かせた、シンプルながらも旨味の強い塩味のスープ。ほんのり香る生姜でメリハリを付けました。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 札幌「麺屋彩未」 味噌ラーメン 2人前	マルちゃん 札幌「麺屋彩未」 醤油ラーメン 2人前
内容量	348g (めん 110g×2)	338g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990347037	4901990347044
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	400円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2021年8月23日 (月)	
発売地区	全国	北海道地区

商品名	マルちゃん 札幌「麺屋彩未」 辛醤油ラーメン 2人前	マルちゃん 函館「麺厨房あじさい」 味彩塩拉麺 2人前
内容量	344g (めん 110g×2)	320g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990346849	4901990346856
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	400円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2021年8月23日 (月)	
発売地区	北海道地区	北海道・東北・甲信越・関東地区