



**NEWS RELEASE**

2022年2月8日

独自技術による「やわらか食」が新登場！

マルちゃん  
やわらかソース焼そば(野菜入り)

2022年3月28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、業務用冷凍麺「マルちゃん やわらかソース焼そば(野菜入り)」を、2022年3月28日(月)より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

この度、病院や高齢者施設向けの商品として、「素材本来の形状を生かし、見た目も味もそのままやわらかく」をコンセプトに、やわらか仕様の焼そばを新発売致します。当社独自の配合技術と製法(特許出願中)で、やわらかく、ほぐれやすく、飲み込みやすい麺を実現し、具材の野菜についても柔らかく仕上げています。昨今、拡大傾向にある高齢者向け食品市場で、マルちゃんらしいおいしさをお届けしたいという思いで開発しました。

## 商品概要

この度の商品は、「やわらかく飲み込みやすい麺と野菜のやさしい味付け」が特長の焼そばです。ソースは、旨味と甘味のある味わいに仕上げました。麺の長さは、13~15cmと当社従来品の半分程度で、お箸で持ち上げられる長さに調整しました。具材のキャベツ・にんじんもやわらかく仕上げているため、少ない咀嚼回数で高齢者にも食べやすい焼そばに仕上げました。調理の際に、軟化処理の手間がかからず、いつでも手軽に同じ品質のやわらかい焼そばが提供できます。

### やわらかソース焼そば(野菜入り)

2022.02.08新製

**食べやすさの特長**

実食アンケートの結果  
従来の焼そばに比べて、箸で口に運びやすくやわらかく、飲み込みやすいとの評価が得られました。

**高齢者施設での実食結果**

高齢者施設に入所されている70歳代から100歳代の男女29名にお召し上がりいただき、お箸の持ちやすさや飲み込みやすさを調査しました。

やわらかく、口に運びやすく、飲み込みやすいとの評価を頂きました。

**噛み切りやすさ、付着性**

従来の焼そばに比べ、噛み切りやすくやわらかいのが特長です。口腔内への付着性、まとまりやすさ(凝集性)は同等程度に仕上げています。

**テクスチャーの特長**

① 噛み切る時にかかる力  
咀嚼に必要な噛む力は従来の焼そばに比べて小さく、少ない力で噛み切れると推察されます。

② テクスチャー(硬さ・付着性・凝集性)  
従来の焼そばに比べてやわらかく、なめらかな付着性、凝集性に仕上がっていると推察されます。

**咀嚼の負担に配慮**

お召しあがりいただく際に、咀嚼の負担が少ないという測定結果が得られました。

**咀嚼時の筋肉活動を測定**

●筋肉の動きを電位で測定してみると  
やわらか焼そばの方が咀嚼にかかる時間、咀嚼回数が少なく、咀嚼の負担が少ないと推察されます。

※「従来の焼そば」=「マルちゃん冷凍焼そば」

### やわらかソース焼そば(野菜入り)

2022.02.08新製

**使用方法**

**湯で調理の場合**  
●湯が沸いたらお湯に袋のまま入れ、約17分間煮てください。

**蒸し調理の場合**  
●98℃以上の蒸し器に入れ、約30分間蒸めてください。

**栄養成分表示(100gあたり)**

エネルギー・・・112kcal  
たんぱく質・・・2.8g  
脂質・・・2.1g  
炭水化物・・・20.5g  
食塩相当量・・・1.2g  
※この表示は目安です。

**新製法(特許出願中)**

●これまで蓄積してきた東洋水産の麺の開発技術を活かし、独自の配合技術と製法で**やわらかく、戻れやすく、飲み込みやすい麺**に仕上げています。

●野菜も独自の技術で**やわらかく**仕上げているので、長時間茹でなどの手間をかけずに提供できます。

**商品特長**

【 麺 】 やわらかく、戻れやすく仕上げています。すすめる必要がなく、箸で持ち上げられる長さ(13~15cm前後)です。

【 野菜 】 ニンジン、キャベツも**やわらかく**仕上げられています。

【 味付け 】 中濃ソースをベースとした、旨みと甘みのあるソースです。これまで調理の軟化処理に手間のかかっていた麺の高熱調理オイルや、調理後の軟化処理が不要。いつでも手軽に同じ品質のやわらかい焼そばが提供できます。

**製造工場**

●最高「業務用焼そば」で培ってきたノウハウを持つ**国内自社工場**で製造いたします。安全・安心な商品をお届けします。

**規格**

【 内容量・入数 】……………1kg×6パック×2合  
【 賞味期限 】……………製造日より1年  
【 保存方法 】……………要冷凍(-18℃以下)  
【 商品サイズ(mm) 】……………300×220×20  
【 カートン外寸(mm) 】……………296×228×170  
TBコード 102983 JAN 4901990713627 ITF 14901990713624

**使用上の注意**

- 調理の際は中火で湯に袋ごと煮てください。
- 袋は開封後は未開封で-18℃以下で保存してください。解凍後は早めに2合用にご使用ください。
- 一度開封したものは再冷凍はできません。一度開封後は必ずお召し上がりください。
- やわらかく仕上げてお召し上がりください。お召し上がりになる方の咀嚼能力に合わせて、お召し上がりください。
- お召し上がりになるお召し上がりの方の咀嚼能力に合わせて、お召し上がりください。
- お召し上がりになるお召し上がりの方の咀嚼能力に合わせて、お召し上がりください。
- お召し上がりになるお召し上がりの方の咀嚼能力に合わせて、お召し上がりください。

商品に関するお問い合わせ先

東洋水産株式会社 健康やわらか食品推進室 Tel:03-3469-5289  
〒103-8501 東京都港区赤坂2丁目13-40 Fax:03-3469-4098  
※サンプルのご希望は別途お問い合わせください。 E-mail:kenko.yawaraka@maruchan.co.jp

## 商品詳細

商品名	マルちゃん やわらかソース焼そば(野菜入り)
内容量	1kg
JANコード	4901990713627
荷姿	6パック入り1ケース×2合わせ
希望小売価格	オープン価格
販売ルート	高齢者向け施設、病院など
発売日	2022年3月28日(月)
発売地区	全国