



NEWS RELEASE

2023年2月14日

超人気店とのコラボレーション商品！

マルちゃん ^{ちんたん}らぁ麺飯田商店監修
清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前

2023年3月1日(水) リニューアル発売

同 汁なし担担麺 2人前

2023年3月1日(水) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、2023年3月1日（水）より、北海道を除く全国にて、「マルちゃん らぁ麺飯田商店監修 清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前」をリニューアル発売、「同 汁なし担担麺 2人前」を新発売いたします。

■商品コンセプト

この度の商品は、一度食べたら忘れられない、訪れた人を魅了する超人気店「らぁ麺 飯田商店」とのコラボレーション商品です。今回、「清湯つけ麺 深み鶏醤油味」をリニューアルし、お店のメニューにはない秘伝の一杯「汁なし担担麺」を新発売することで、売り場を盛り上げて参ります。

■らぁ麺飯田商店とは

2010年3月に神奈川県足柄下郡湯河原町にオープン。店主 飯田将太氏の「日本のラーメンを“麺類の世界一に”」という熱い想いが込められた、芳醇でキレのある「醤油らぁ麺」が看板メニューの、予約困難な超人気店です。

■商品概要

「清湯つけ麺 深み鶏醤油味」は、なめらかで小麦の風味が香る中太ストレート麺に、鶏の旨みが凝縮された深みのあるスープがマッチします。らぁ麺飯田商店のこだわり、「石臼挽き全粒粉」を新たに配合し、よりお店の味わいに近づけました。

「汁なし担担麺」は、モチモチとした平打ち太麺に、ごまや花椒の風味を合わせたキレのある醤油味のスープがマッチします。お店のメニューにはない、他では味わえない一品です。

■商品特徴

	清湯つけ麺 深み鶏醤油味	汁なし担担麺
めん	北海道産小麦粉に、国産石臼挽き全粒粉を配合した、なめらかなで小麦の風味が香る中太ストレート麺。	北海道産小麦粉を使用した、モチモチとした食感が特長の太麺。
スープ	濃厚な鶏油のコクと、醤油のキレが後引く、透明感のある醤油味のスープ。	醤油をベースに、ごまや花椒の風味を合わせた、キレのある醤油味のスープ。オリジナルスパイス付き。

■商品詳細

商品名	マルちゃん らぁ麺飯田商店監修 清湯つけ麺 深み鶏醤油味 2人前	マルちゃん らぁ麺飯田商店監修 汁なし担担麺 2人前
内容量	338g (めん 130g × 2)	324g (めん 130g × 2)
JANコード	4901990347433	4901990347778
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	460円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2023年3月1日 (水)	
発売地区	全国 (北海道を除く)	