



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2026 年 8 月 3 日

店主監修のもと、人気店の味わいにより近づけました。

さいみ
マルちゃん 札幌「**麵屋彩未**」
味噌ラーメン 2人前
醤油ラーメン 2人前

2026 年 8 月 17 日(月) リニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、2026 年 8 月 17 日（月）より全国にて、チルド麺「マルちゃん 札幌『麵屋彩未』味噌ラーメン 2人前」を、北海道地区にて「同 札幌『麵屋彩未』醤油ラーメン 2人前」をリニューアル発売いたします。

■商品コンセプト

この度の商品は、北海道札幌市を代表する人気店「麵屋彩未」の味を再現した商品です。今回、改めて店主に監修いただき、お店の味により近づけるため、商品を改良いたしました。人気店の味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただける一品として、引き続き消費者の皆様へアピールして参ります。

■「麵屋 彩未」とは

2000 年 11 月に北海道札幌市にオープンした、北海道を代表する行列必至の人気店。札幌らーめんの定番である、味噌・醤油・塩を中心に、老若男女問わず人気を博しています。

■商品概要

2 品とも、麺には生地の状態です成した後、切り出してさらに熟成させる「二段熟成製法」を採用し、強いコシが特長のちぢれ麺を使用しています。

「味噌ラーメン」は、味噌の麴感を高めて甘みを引き立たせ、バランスのよい優しい口当たりに仕上げるとともに、生姜の風味をより利かせることで、現在のお店の味わいにさらに近づけました。

「醤油ラーメン」は、豚と魚介の旨みをさらに加えて酸味を抑えた味わいに仕上げるとともに、香ばしい風味をより利かせることで、現在のお店の味わいにさらに近づけました。

■商品特徴

	札幌「麺屋彩未」味噌ラーメン	札幌「麺屋彩未」醤油ラーメン
めん	「二段熟成製法」で仕上げた強いコシのちぢれ麺。	「二段熟成製法」で仕上げた強いコシのちぢれ麺。
スープ	豚骨をベースに、野菜の複雑な甘みが利いたまろやかな味わいに、生姜を利かせた、味噌スープ。	豚骨と魚介をベースに、昆布、椎茸の旨みを加えた、コク深い、香ばしい香りが特長の醤油スープ。

■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)	344g (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	505 円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2026 年 8 月 17 日 (月)	
発売地区	全国	北海道地区