



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 9 月 7 日

通年販売品として、鶏中華そばが帰ってきた！

マルちゃん
ズバァン
ZUBAAN!

チーユ
鶏油香る鶏中華そば 3食パック

2026 年 9 月 21 日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、即席袋麺「マルちゃん ZUBAAN! 鶏油香る鶏中華そば 3食パック」を2026年9月21日（月）より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

「マルちゃん ZUBAAN!」は、「誰もが^{うち}お家に居ながらにして、手軽に“お店品質のあの味”を楽しめるラーメン」をコンセプトにした即席袋麺のブランドです。当社の新技術を取り入れた麺に、今までにないスープでお店品質のクオリティを実現し、食べた瞬間に脳と心に「ZUBAAN!」と“響き”、“記憶に残る”ラーメン好きのど真ん中に刺さるようなインパクトのある味わいです。この度、昨年発売した「鶏油香る鶏中華そば」が通年販売品として登場します。幅広い世代が食べやすく飽きのこない味わいで、中華そばとまぜそばの二刀流でお楽しみいただける「鶏中華そば」をラインアップに加え、更なるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

1. 鶏の旨みが「濃い」味わいの中華そば

熟成麺のような弾力と粘りのある食感の太いノンフライ麺に、^{チーユ}鶏油と鶏の旨みが利いた醤油味スープを合わせ、コクのある「濃い」味わいに仕上げました。

2. 中華そばでもまぜそばでも食べられる二刀流

調理方法を変えることで、中華そばとまぜそばのどちらでもお召しあがりいただけます。

	中華そば	まぜそば
調理方法	沸騰しているお湯 500ml の中に麺を入れ、ほぐしながら茹でます。4 分後、火を止め、粉末スープを鍋に入れ、よくかき混ぜて溶かします。鍋からあらかじめ液体スープを入れておいた丼に移し、よくかき混ぜてお召しあがりください。	おすすめ具材（1 人前） もやし：200g、卵黄：1 個分 麺をたっぷりのお湯で 4 分茹で、もやしを加えてさらに 1 分茹でます。茹であがりましたらざるに移し、お湯を切って丼に盛りつけます。液体スープを入れてよく混ぜ、粉末スープを入れさらによく混ぜ合わせ、卵黄をのせたらできあがりです。
調理例		

■商品特徴

めん	麺の内部を緻密にすることで、熟成麺のような弾力と粘りのある食感にした太いノンフライ麺。
スープ	鶏の旨みをベースに淡口醤油を合わせた、コクのある醤油スープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ZUBAAN！ 鶏油香る鶏中華そば 3食パック
内容量	120g（めん 80g）×3
JAN コード	4901990514798
荷姿	9 パック入り 1 ケース×3 合わせ
希望小売価格	432 円（税抜き）
販売ルート	量販店、一般小売店 他
発売日	2026 年 9 月 21 日（月）
発売地区	全国