



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2022 年 9 月 20 日

1978 年の発売以来からのこだわりをさらに強化！

マルちゃん

赤いきつねうどん・緑のたぬき天そば

2022 年 10 月 3 日(月) リニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、カップ入り即席麺「マルちゃん 赤いきつねうどん」「同 緑のたぬき天そば」を 2022 年 10 月 3 日（月）より、全国にてリニューアル発売いたします。

■商品コンセプト

「赤いきつね」と「緑のたぬき」は発売以来、だしにこだわったおいしいつゆで、マルちゃんお馴染みの味としてお客様からご愛顧いただいております。この度のリニューアルでは、長年こだわってきた「つゆ」をさらに強化しました。かつお荒節が活きる新配合のだしで旨味がアップ。これまで以上に風味をお楽しみいただける商品に仕上げました。

■リニューアルした“だし”

①「赤いきつね・緑のたぬき専用ブレンド」のかつお荒節

かつおの肉質感のある荒節と、燻香の強い荒節、2種類の荒節をミックスし、オリジナルブレンドで旨味を引き出しています。

②加熱殺菌をせず、かつお節本来の風味を最大限活かす加工

加熱をしていないので、かつお節の風味がしっかりと残っています。自社グループで、原料の製造まで行っているマルちゃんだからできるこだわりです。

■商品特徴

	赤いきつねうどん	緑のたぬき天そば
めん	弾力とコシのある、なめらかでのどごしのよい、太めのうどん。	なめらかで弾力がある、食べやすい太さのそば。
つゆ	かつお節と昆布のだしが利いた、まろやかで香り豊かなつゆ。非加熱のかつお荒節粉を使用し、削りたての香りと旨味を活かしました。北海道・東日本・関西・西日本の4つの地域に分け、地域性にあわせてつゆを変えています。ねぎ入り。別添七味唐辛子。	かつお節のだしをベースに、醤油と砂糖でバランス良く仕上げたつゆ。非加熱のかつお荒節粉を使用し、削りたての香りと旨味を活かしました。北海道・東日本・関西・西日本の4つの地域に分け、地域性にあわせてつゆを変えています。ねぎ入り。別添七味唐辛子。
具材	味付油揚げ、たまご、かまぼこ。	小えび天ぷら、かまぼこ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん	マルちゃん 緑のたぬき天そば
内容量	96g (めん 74g)	101g (めん 72g)
荷姿	12食入り 1ケース	
希望小売価格	214 円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2022 年 10 月 3 日 (月)	
発売地区	全国	