



NEWS RELEASE

2024年2月19日

8年ぶりに「つゆ」をリニューアル！

マルちゃん 赤いきつねうどん でか盛
同 緑のたぬき天そば でか盛

2024年3月4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、カップ入り即席麺「マルちゃん 赤いきつねうどん でか盛」「同 緑のたぬき天そば でか盛」を2024年3月4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

この度の商品は、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長年ご愛顧いただいている「赤いきつねうどん」「緑のたぬき天そば」の大盛版です。長年こだわってきた「だし」をさらに強化し、8年ぶりにつゆをリニューアルいたします。また、パッケージのお揚げと天ぷらをそれぞれ大きく配置し、おいしさがより伝わりやすいデザインに変更いたしました。

■商品概要

2品ともつゆは「かつお荒節粉末」の使用量を増やし、だし全体を見直すことで、より旨みのある味わいに仕上げました。

「赤いきつねうどん でか盛」は麺の厚みをアップさせ、さらに配合を変更したことで、モチモチ感のある麺に改良いたしました。

■だしへのこだわり

1.「赤いきつね・緑のためき専用ブレンド」のかつお荒節粉末

かつおの肉質感のある荒節と薫香の強い荒節をミックスしたオリジナルブレンドで、旨み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 でか盛	緑のためき天そば でか盛
めん	コシと弾力の強い、なめらかな太めのうどん。	なめらかで弾力のある、食べやすい太さの角刃で切ったそば。
つゆ	(東) かつお節と昆布のだしが利いた、風味豊かな関東風うどんつゆ。 (西) かつお節・雑節・昆布・煮干しのだしが利いた淡口の醤油仕立ての西向けうどんつゆ。	(東) かつお節のだしをベースに、濃口の醤油と砂糖でバランスよく関東風に仕上げたつゆ。 (西) かつお・煮干し・昆布のだしを利かせ、醤油と砂糖でバランス良くまとめた西向けのつゆ。
具材	味付油揚げ 2 枚、たまご、かまぼこ、ねぎ。	大判の小えび天ぷら、かまぼこ、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 赤いきつねうどん でか盛	マルちゃん 緑のためき天そば でか盛
内容量	136g (めん 100g)	146g (めん 100g)
JAN コード	4901990368056	4901990368063
荷姿	12 食入り 1 ケース	
希望小売価格	271 円 (税抜き)	
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2024 年 3 月 4 日 (月)	
発売地区	全国	