



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2024 年 8 月 26 日

お店品質のあの味をご家庭にお届けします

マルちゃん
ZUBAAN!

背脂濃厚醤油 3食パック

2024 年 9 月 9 日(月) リニューアル発売

博多豚骨ラーメン 3食パック

2024 年 9 月 9 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、2024 年 9 月 9 日（月）より、全国にて、即席袋麺「マルちゃん^{ズバァン} ZUBAAN! 背脂濃厚醤油 3食パック」をリニューアル発売し、「同 博多豚骨ラーメン 3食パック」を新発売いたします。

■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、2022 年 4 月に発売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、「背脂濃厚醤油」の麺をさらにコシのある食感にリニューアルするとともに、6 品目のフレーバーとして、ラーメンと焼ラーメンの二刀流でお楽しみいただける「博多豚骨ラーメン」をラインアップに加え、さらなるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

1. 「背脂濃厚醤油」さらにお店品質の麺に進化!

弾力のある熟成麺のような麺の配合を変更し、さらにスープ乗りが良く、歯切れの良いコシのある食感に仕上げました。また麺の細さも見直し、茹で時間が2分半から2分に短縮され、より手軽に調理可能です。

2. ラーメンでも焼ラーメンでも食べられる二刀流「博多豚骨ラーメン」

硬さと歯切れのある豚骨ラーメンらしい食感の細い麺に、口当たりが良くまろやかで味わい深いコクが特徴的な豚骨スープがマッチします。調理方法を変えることで、ラーメンと焼ラーメンのどちらでもお召しあがりいただけます。

<博多豚骨ラーメン 調理方法>

	ラーメン	焼ラーメン
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。1 分後、火を止めてさらに麺をよくほぐします。粉末スープと液体スープが入った丼に、鍋のお湯を入れよくかき混ぜてスープを溶かします。最後に麺を丼に移しお召しあがりください。	フライパンに油をひき、肉や野菜を軽く炒め、水 300ml と粉末スープ、液体スープを入れて、沸騰したら麺を入れ、強火で加熱します。1 分後に麺を裏返し、さらに 1 分半を目安に麺をほぐしながら具材と混ぜます。汁が残る程度まで炒めたら完成です。
調理例		

■商品特徴

	背脂濃厚醤油	博多豚骨ラーメン
めん	麺の内部を緻密にすることで、弾力と硬さのある低加水麺のような食感にした麺。	麺の内部を緻密にすることで、硬さと歯切れのある豚骨ラーメンらしい食感にした細い麺。
スープ	ポークとチキンの旨みをベースに、背脂を加えることで濃厚感を出し、にんにくをアクセントに利かせた醤油味スープ。自家製だし使用。	まろやかで口当たりが良く、アクセントににんにくを利かせた、甘辛い香りが特徴の味わい深い濃厚なコクのある豚骨スープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん ZUBAAAN! 背脂濃厚醤油 3食パック	マルちゃん ZUBAAAN! 博多豚骨ラーメン 3食パック
内容量	125g (めん 80g) ×3	121g (めん 80g) ×3
JAN コード	4901990514576	4901990514606
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2024 年 9 月 9 日 (月)	
発売地区	全国	