



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2月14日

中華そば・つけ麺 両方でお召しあがりいただける

二刀流の商品が登場！

マルちゃん  
ズバァァン  
ZUBAAN!

豚骨魚介中華そば 3食パック

2024年3月4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! 豚骨魚介中華そば 3食パック」を2024年3月4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<sup>うち</sup>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、中華そばとつけ麺のどちらでもお召しあがりいただける「豚骨魚介中華そば」を5品目のフレーバーとしてラインアップへ加え、更なるブランドの強化を図って参ります。



## ■商品概要

弾力と粘りのある熟成麺のような食感が特長の極太ノンフライ麺を使用しています。スープは、ポークとチキンの旨みをベースに煮干しや雑節を合わせた、濃厚豚骨魚介スープです。調理方法を変えることで、中華そばとつけ麺のどちらでもお召しあがりいただけます。

	中華そば	つけ麺
調理方法	麺を沸騰しているお湯 500ml で 5 分茹で、茹であがりましたら火を止めて粉末スープを鍋に入れてよくかき混ぜます。鍋から液体スープの入った丼に移しお召しあがりください。	麺をたっぷりのお湯で 6 分茹で、茹であがりましたら冷水で冷し、水を切って器に盛りつけます。スープは、別容器に粉末・液体スープを入れ 130ml の熱湯で希釈してください。
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の太いノンフライ麺。
スープ	ポーク・チキンの旨みをベースに煮干しや雑節を合わせた、濃厚豚骨魚介スープ。

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん ZUBAAAN! 豚骨魚介中華そば 3食パック
内容量	116g (めん 80g) ×3
JAN コード	4901990514507
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 3 月 4 日 (月)
発売地区	全国