

NEWS RELEASE

2023年8月1日

札幌の人気店の味わいを再現

マルちゃん

札幌「虎」濃厚魚介豚骨ラーメン 2人前

同「麺屋彩未」辛味噌ラーメン 2人前

2023年8月14日(月) 北海道地区にて新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、チルド麺「マルちゃん 札幌「虎」濃厚魚介豚骨ラーメン 2人前」「同「麺屋彩未」辛味噌ラーメン 2人前」を2023年8月14日(月)より、北海道地区にて新発売いたします。

この度、「札幌の人気店シリーズ」に「虎」監修品が新登場いたします。また、「麺屋彩未」より、辛味噌味を新発売いたします。ご自宅でも名店の味わいをお手軽にお楽しみいただける商品として、市場の活性化を図って参ります。

■商品概要

「虎」濃厚魚介豚骨ラーメン」は強いコシと程よいちぢれの麺に、じっくりと炊きだした豚骨スープにかつお節・さば節・煮干しの魚介の旨みを加えたコクと深みのある濃厚な魚介豚骨スープが、よく合います。

「麺屋彩未」辛味噌ラーメン」は「二段熟成製法」で仕上げた強いコシのちぢれ麺に、北海道醸造味噌をベースにコチュジャンと豆板醤をブレンドし、魚介の旨みを利かせた、じんわり後引く辛味がクセになる味わい深い辛味噌スープがマッチします。

■「虎」とは

札幌観光大使を務める店主の越澤氏を作るラーメンは、近所から遠方までファンが多く、リピーターで行列を作る、道民に親しまれている名店です。

■「麺屋 彩未」とは

2000年11月に北海道札幌市にオープン。ラードを熱した中華鍋で素材を炒め、スープを注いで仕上げる「札幌味噌ラーメン」に、“おろし生姜”を添えるのが「彩未」流の味です。今ではこのスタイルが、札幌味噌ラーメンの主流となるなど、札幌市のみならず北海道を代表する行列必至の人気店へ成長しました。

■商品特徴

	「虎」濃厚魚介豚骨ラーメン	「麺屋彩未」辛味噌ラーメン
めん	強いコシと程よいちぢれが特長のスープとよく絡む麺。	「二段熟成製法」で仕上げた強いコシのちぢれ麺。
スープ	じっくりと炊きだした豚骨スープに、かつお節・さば節・煮干しの魚介の旨みを加えたコクと深みのある濃厚な魚介豚骨スープ。	北海道醸造味噌をベースにコチュジャンと豆板醤をブレンドし、魚介の旨みを利かせた、じんわり後引く辛味がクセになる味わい深い辛味噌スープ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 札幌「虎」濃厚魚介豚骨ラーメン 2人前	マルちゃん 札幌「麺屋彩未」辛味噌ラーメン 2人前
内容量	326g (めん 110g×2)	344g (めん 110g×2)
JANコード	4901990348010	4901990348201
荷姿	6パック入り1ケース	
希望小売価格	505円(税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2023年8月14日(月)	
発売地区	北海道	