



NEWS RELEASE

2016年11月28日

濃厚でとろみのある塩豚骨ラーメン！

マルちゃん 正 麺 カップ
せい めん

スープの極み 濃厚しお豚骨

2016年12月12日(月) 新発売



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「マルちゃん正麺 カップ スープの極み 濃厚しお豚骨」を、2016年12月12日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「マルちゃん正麺」は「いま抜群においしく、そして10年後20年後も古びることなく愛され続ける即席麺」をコンセプトとし、乾燥麺でありながら生の麺本来の自然な食感と味わいをお楽しみいただける即席麺です。この度、高品質な麺はそのままに、とことんこだわり抜いたスープを合わせた「スープの極み」シリーズへ新フレーバーを加え、更なるブランド力の強化を図って参ります。

■商品概要

1. 「生麺ゆでてうまいまま製法」による革新的な麺！

一度ゆでた麺を独自技術で乾燥させる特許製法「*生麺ゆでてうまいまま製法」を使用しています。お湯を注ぐだけで、ゆでたての麺のような、なめらかさと弾力のある食感をお楽しみいただけます。箸で持ち上げたときの「重量感」と、おいしさが持続する「伸びにくさ」も特長です。

※特許 5719064 号



2. とことんこだわり抜いた濃厚な塩豚骨スープ

2016年10月に登場した「マルちゃん正麺 カップ スープの極み」シリーズに、3つ目のフレーバーとして「濃厚しお豚骨」が加わります。野菜の旨味を利かせた濃厚でとろみのある塩豚骨スープです。海藻の旨味が凝縮された「花藻塩」を使用し、本格感のある味わいに仕上げました。

■商品特徴

めん	生麺のようななめらかな口当たりと粘りのある食感が特長の、透明感のある麺。
スープ	ポークの旨味をふんだんに使用し、ガーリックとオニオンの風味を利かせた、とろみのある濃厚な塩豚骨スープ。「花藻塩」を使用。
具材	チャーシュー、メンマ、きくらげ、ごま、ねぎ。

■商品詳細

商品名	マルちゃん正麺 カップ スープの極み 濃厚しお豚骨
内容量	108g (めん 65g)
JANコード	4901990337168
荷姿	12食入り 1ケース
希望小売価格	250円 (税抜き)
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他
発売日	2016年12月12日 (月)
発売地区	全国