



NEWS RELEASE

2024年8月21日

麺の品質がさらに良くなりました！
マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入
同 讃岐風うどん 2食入
同 粗挽きそば 2食入
同 名古屋風きしめん 2食入
同 やわらかうどん 2食入
 2024年9月1日(日) 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、チルド麺「マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入」「同 讃岐風うどん 2食入」「同 粗挽きそば 2食入」「同 名古屋風きしめん 2食入」「同 やわらかうどん 2食入」を2024年9月1日(日)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

「麺上手」シリーズは、「レンジでも茹でておいしい」をコンセプトに、簡単に調理できるチルド麺です。この度、麺をリニューアルし、またパッケージも、拡大する簡便需要に対応した「レンジ調理」をより訴求したデザインに変更しました。楽チン調理で、手軽においしく食べられる商品として、市場の活性化と更なるブランドの強化を図って参ります。

■商品概要

「稲庭風細うどん」は、よりなめらかでのどごしが良く、「讃岐風うどん」は、粘りとなめらかさをアップ、「粗挽きそば」は、よりしなやかに、「名古屋風きしめん」は、コシとなめらかさをアップ「やわらかうどん」は、さらにふんわりやわらかい食感に改良いたしました。

■商品特徴

	稲庭風細うどん	讃岐風うどん	粗挽きそば
めん	国産小麦粉を100%使用し、つるっとしたのどごしの良さとしっかりとしたコシが特長の稲庭風細うどん。	国産小麦粉を100%使用し、モチモチとした粘りとコシが特長の讃岐風うどん。	挽き包み※（ひきぐるみ）そば粉を使用し、しっかりとしたコシとのどごしが特長の味わい豊かなそば。

※挽き包みとは、そばの実の殻などをむかずに、全て挽き込む製法です。挽き包みのそばは、黒めの色合いで、風味を強く感じられることが特長です。

	名古屋風きしめん	やわらかうどん
めん	国産小麦粉を100%使用し、なめらかさとコシが特長の名古屋風きしめん。	ふんわりとしたやわらかい食感のうどん。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 麺上手 稲庭風細うどん 2食入	マルちゃん 麺上手 讃岐風うどん 2食入	マルちゃん 麺上手 粗挽きそば 2食入
内容量	360g (めん 180g×2)	360g (めん 180g×2)	320g (めん 160g×2)
JANコード	4901990346498	4901990346504	4901990346511
荷姿	6パック入り1ケース		
希望小売価格	217円 (税抜き)		236円 (税抜き)
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2024年9月1日 (日)		
発売地区	全国		

商品名	マルちゃん 麺上手 名古屋風きしめん 2食入	マルちゃん 麺上手 やわらかうどん 2食入
内容量	360g (めん 180g×2)	360g (めん 180g×2)
JAN コード	4901990346528	4901990348232
荷姿	6パック入り 1ケース	
希望小売価格	217円 (税抜き)	
販売ルート	量販店、一般小売店 他	
発売日	2024年9月1日 (日)	
発売地区	全国	