



NEWS RELEASE

2024年8月20日

食べ方3通り! 「おいしいを選べる」中華めん

マルちゃん 三刀流中華めん
魚介香る和風しょうゆ味 2人前
柚子香る旨み鶏しお味 2人前

2024年9月1日(日) 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 三刀流中華めん 魚介香る和風しょうゆ味 2人前」「同 柚子香る旨み鶏しお味 2人前」を2024年9月1日（日）より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

この度の商品は、ラーメン・つけ麺・まぜ麺の三刀流の食べ方でお召しあがりいただける、「おいしいを選べる」をコンセプトにした中華めんです。その日の気分や、好みに合わせて調理方法を変えるだけで、3通りの食べ方がお楽しみいただける汎用性が高い2品を発売し、市場の活性化を図って参ります。

■商品特徴

「魚介香る和風しょうゆ味」は、煮干しとかつお節を利かせ、鶏の旨みを加えた魚介の風味をお楽しみいただける一品です。

「柚子香る旨み鶏しお味」は、鶏の旨みをベースに柚子の香りを利かせた、爽やかな味わいです。

2品とも麺は、ラーメン・つけ麺・まぜ麺のどの方法でもおいしくお召しあがりいただけるよう、溶け出しを抑え、塩味を調整して仕上げております。

■調理方法

食べ方	調理方法	調理例 (魚介香る和風しょうゆ味)
ラーメン	沸騰したお湯 400ml で麺をほぐしながら 2分30秒 位茹でます。茹であがったら、火を止め添付スープを加え、混ぜ合わせます。湯切り不要でお鍋一つで調理可能です。	
つけ麺	沸騰したたっぷりのお湯で麺をほぐしながら 3分 位茹でます。茹であがったらザルにあげ、冷水で冷やします。 小鉢にお湯を入れ、添付スープを袋のまま温め、温まったらスープを 100ml の熱湯で溶かすとつけ汁ができあがります。	
まぜ麺	沸騰したたっぷりのお湯で麺をほぐしながら 3分 位茹でます。茹であがったらお湯をよく切って、添付スープをかけてお召しあがりください。	

■商品詳細

商品名	マルちゃん 三刀流中華めん 魚介香る和風しょうゆ味 2人前	マルちゃん 三刀流中華めん 柚子香る旨み鶏しお味 2人前
内容量	280g (めん 110g×2)	282g (めん 110g×2)
JAN コード	4901990348607	4901990348614
荷姿	6食入り 1ケース	
希望小売価格	400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	