

## ■商品特徴

	昔ながらの中華そば	昔ながらのみそラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃のしなやかな細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 18 番丸刃のしっかりとした太麺。
スープ	チキンエキス、ポークエキスをベースに、隠し味に鰹エキスを加えた、飽きのこないあっさりとした鶏ガラ醤油スープ。ベースには、無濃縮のだし（豚・鶏ガラ・玉ねぎ・長ねぎ等）を使用し、ガラの炊き出し感と自然な旨みを強調しました。	豚骨ベースに、玉ねぎ、キャベツ、白菜等の野菜エキスを加えた赤・白合わせ味噌スープ。隠し味に鰹だし、醤油を加えコクを出しました。
かやく		

## ■商品特徴

	昔ながらのとんこつラーメン	昔ながらの塩ラーメン
めん	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃の固めの細麺。	加湿乾燥製法によるノンフライ麺。北海道産小麦 100%使用のまるで生麺のような良い食感。麺線 24 番丸刃のやや細めの丸麺。
スープ	豚骨エキスをベースに、野菜の旨みを加え、ガーリックを利かせたあっさりしながらコクのある豚骨スープ。特製オイルで深い味わいを作り出しました。	チキン・ポークエキスをベースに昆布・鰹の旨みを加え、隠し味にローストオニオンの甘みを加えた <sup>*</sup> 清湯塩味スープ。瀬戸のほんじお使用。 <small>チンタン</small> *清湯スープ：鶏ガラベースの透明感のある澄んだスープ。
かやく	ねぎ。	

## ■商品詳細

商品名	マルちゃん 昔ながらの 中華そば	マルちゃん 昔ながらの みそラーメン	マルちゃん 昔ながらの とんこつラーメン	マルちゃん 昔ながらの 塩ラーメン
内容量	108g (めん 80g)	106g (めん 80g)	88g (めん 78g)	95g (めん 80g)
JAN コード	4901990019910	4901990019934	4901990019958	4901990019972
荷姿	30 食入り 1 ケース×3 合わせ			
希望小売価格	90 円 (税抜き)			
販売ルート	量販店・一般小売店 等			
発売日	平成 19 年 8 月 13 日 (月)			
販売地区	全国 (北海道・東北を除く)			