

2017年1月20日

ニュータッチのヤマダイより 新潟の「燕三条系ラーメン」を再現した 「凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」2月リニューアル発売！

ヤマダイ株式会社(本社:茨城県結城郡 代表取締役:大久保慶一)は、「凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」をリニューアル発売することになりました。新潟のご当地ラーメン「燕三条系ラーメン」の特徴である煮干しのダシと背脂感を従来品よりもUPし、また今回からスープに使用する醤油を100%新潟県産醤油に置き換えました。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 新潟背脂醤油ラーメン(内容量 124g)

麺 : 当社独自製法のノンフライ麺。表面はつるつる、中はモチモチとした食感で、濃厚な背脂醤油スープとの絡みも絶妙です。また時間が経っても伸びにくいのが特徴です。(熱湯5分)

スープ: 地元新潟県産のしょうゆをベースに、背脂をふんだんに配合したラーメンスープです。ポーク・チキンエキスを配合し、旨味を付与しました。これに「燕三条系ラーメン」の特徴である煮干の旨味(エキス&煮干粉)と隠し味で鰹節粉を配合し、魚介の旨味を付与しました。さらに油部にも煮干オイルを配合し、香り立ち豊かなスープに仕上げました。

具材: チャーシュー、背脂加工品、刻みタマネギ、ねぎ

カロリー: 458kcal

発売日: 2017年2月13日(月)

価格: 210円(税別)



ヤマダイ株式会社