

2017年7月15日

ニュータッチのヤマダイより 凄麺の中でも一、二を争う人気商品 「凄麺 京都背脂醤油味」8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 京都背脂醤油味」をリニューアル発売することになりました。背脂の甘みとコク、唐辛子のピリツとした辛味が特徴の醤油ラーメンで、ラーメン専門店にも引けと取らない味わいに仕上がっております。また、今回のリニューアルでは京都人が作る人気観光情報誌「京都いいとこマップ」より推奨をいただき、今まで以上に“京都ラーメン”としての説得力を持たせました。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 京都背脂醤油味(内容量 124g)

めん: 当社独自製法のノンフライ麺を使用しました。表面はつるつる、中はもちもちとした食感です。

京都ラーメンの特徴であるやわらかめの食感を再現しました。(めん 60g、熱湯 5分)

スープ: 2種類の醤油をベースに畜肉の旨みを加え、ニンニクと唐辛子でパンチのある味に仕上げました。オイルには粒感のある背脂を使用して見た目と味からくるコクが感じられるスープです。

具材: チャーシュー、メンマ、九条種ねぎ

カロリー: 444kcal

JANコード: 4903088010380

発売日: 2017年8月7日(月)

価格: 210円(税別)



ヤマダイ株式会社