

2017年8月19日

ニュータッチのヤマダイより 濃厚な魚介豚骨スープと極太麺 「凄麺 魚介豚骨の極み」9月新発売！

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 魚介豚骨の極み」を新発売する事になりました。近年のラーメン専門店での定番フレーバーともいえる魚介豚骨醤油味のラーメンを再現した商品です。弊社独自の製法により生まれたモチモチとした食感の極太麺に、魚粉の力強いダシが効いた濃厚スープを合わせた、完成度が極めて高い商品に仕上がっております。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 魚介豚骨の極み(内容量 124g)

めん: モチモチとした食感としっかりとした太さの感じられるゆでたての旨さを再現した極太麺を使用。

(めん 65g、熱湯 5分)

スープ: 濃厚な豚骨スープをベースに絶妙なバランスを追求した5種類の魚粉(いわし煮干、鰹節、さば節、むろ節、宗田鰹節)の力強いダシを合わせた贅沢な魚介豚骨醤油スープです。オイルにも鰹節の風味を加えることで、味だけでなく風味からもダシの力強さを感じられるように仕上げました。

具材: チャーシュー、タマネギ、ネギ、柚子チップ

カロリー: 395kcal

JANコード: 4903088012599

発売日: 2017年9月18日(月)

価格: 240円(税別)

