

2017年9月20日

ニュータッチのヤマダイより 日本三大ラーメンとして名高い 喜多方ラーメンを再現 「凄麺 喜多方ラーメン」10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 喜多方ラーメン」をリニューアル発売する事になりました。喜多方ラーメンの特徴である、あっさりした中にもチャーシューのコクを感じられるスープやモチモチとした平打麺は、年齢性別を問わず幅広い方々に美味しく召し上がっていただける味です。また2015年より引き続き「(協)蔵のまち喜多方老麺会」より推奨を得て開発しております。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 喜多方ラーメン(内容量 115g)

めん: 当社独自製法のノンフライ麺です。モチモチとした生麺のような食感で、喜多方ラーメンの特徴である「平打多加水麺」を再現しました。また、時間が経っても伸びにくい麺質が特徴です。

(めん 62g、熱湯 5分)

スープ: 地元喜多方市で製造された再仕込み醤油を使用し、豚骨と魚介ダシの旨みを合わせたスープです。従来品より醤油のコクとチャーシューの肉感をアップさせオーソドックスながらも厚みのあるスープへ改良しました。

具材: チャーシュー2枚、ねぎ、なると、メンマ

カロリー: 345kcal

JANコード: 4903088011455

発売日: 2017年10月2日(月)

価格: 210円(税別)



ヤマダイ株式会社