

2018年1月20日

## ニュータッチのヤマダイより 濃厚スープに五種の魚粉 「凄麺 魚介豚骨の逸品」2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 魚介豚骨の逸品」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や、ダブルスープを駆使することで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 魚介豚骨の逸品(内容量 122g)

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)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、メンマ、ネギ、柚子皮チップ

別添: 焼のり(12切×2枚)

カロリー: 386kcal

JANコード: 4903088012971

発売日: 2018年2月5日(月)

価格: 210円(税別)



## ヤマダイ株式会社