

2018年1月20日

## ニュータッチのヤマダイより 背脂のコクと魚介の旨味のスッキリしたスープ！ 「凄麺 函館塩ラーメン」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 函館塩ラーメン」を新発売する事になりました。あっさりとした澄んだスープの中にも背脂のコクと魚介系の旨味がつまった老若男女を問わず美味しく召し上がっていただける塩ラーメンです。パッケージに函館市のロゴマークを付け、ご当地色を強くアピールしました。

### 商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 函館塩ラーメン(内容量 108g)

めん: 当社独自製法のノンフライ麺を使用しました。表面はツルツル、中はもちもちとした食感でスープとの相性も絶妙です。また、時間が経っても伸びにくいのが特徴です。(めん 60g、熱湯 4分)

スープ: ポークとチキンベースの旨味に香辛野菜をバランスよく加え、北海道産の昆布とホタテの旨味や、他の魚介の旨味を加えたスープです。油部にも背脂を使用し、スッキリしながらも深みのある味に仕上げました。

具材: チャーシュー、メンマ、麩、ねぎ

カロリー: 358kcal

JANコード: 4903088012995

発売日: 2018年2月19日(月)

価格: 210円(税別)



## ヤマダイ株式会社