

2018年6月21日

ニュータッチのヤマダイより シビれる辛さがクセになる 「広島汁なし担担麺」7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、「広島汁なし担担麺」をリニューアル発売する事となりました。広島の新しいご当地麺としてブームになり、今や完全に市民の味として定着した汁なし担担麺をカップ麺にした商品です。今回はパッケージデザインを大幅に変更し、痺れる辛さの花椒の量を見直し、子供から大人までどなたでも食べやすい辛さに調整しました。ラー油の辛味と山椒のシビレが特徴のクセになる味です。

商品情報

商品名: ニュータッチ 広島汁なし担担麺(内容量 137g)

めん: モッチリとした弾力のある油揚げ麺です。麺重量 100g で食べ応えがあります。

(めん 100g 熱湯 4分)

ソース: ねり胡麻、すり胡麻を配合した、胡麻の香ばしさとコクのある担担麺のたれです。山椒と唐辛子を配合し、後引く辛味を付与しました。また味噌を配合することで味に厚みを与えました。

具材: かやく(挽肉風大豆粒状加工品)、ふりかけ(すりごま、ねぎ、花椒)

カロリー: 617kcal

JANコード: 4903088013541

発売日: 2018年7月2日(月)

価格: 170円(税別)



ヤマダイ株式会社