

2019年5月20日

ニュータッチのヤマダイより 豚骨なのに透明なスープ！ 「凄麺 澄んだスープの豚骨ラーメン」6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 澄んだスープの豚骨ラーメン」を新発売することになりました。昨年は透明系の飲料が話題となりましたが、当商品も、白濁したスープのイメージが強い豚骨ラーメンのスープを透明にしたという、意外性に満ちた商品です。しかし実は豚骨ラーメンの原点は澄んだスープで、うっかり長時間火にかけてしまったため白濁し、それが広まったという説もあります。豚骨の原点に立ち返った当社初の清湯(ちんたん)系豚骨ラーメンをぜひご賞味ください。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 澄んだスープの豚骨ラーメン(内容量 103g)

めん: 豚骨ラーメンらしさを麺質で追求した本格細ストレートノンフライ麺。

(めん 60g、熱湯 3分)

スープ: 厳選した豚骨を丁寧に炊きだした、風味豊かな清湯スープをベースに背脂を加え、濃厚なコクを付与した味わいに仕上げました。また隠し味に北海道産昆布の粉末を加えることで、まろやかな旨味を付与しました。

具材: 乾燥具材(チャーシュー、キクラゲ、ねぎ)

別添(紅生姜)

カロリー: 313kcal

JANコード: 4903088014128

発売日: 2019年6月17日(月)

価格: 220円(税別)

このリリースに関する問い合わせ先

ヤマダイ株式会社 広報室 斉藤

TEL 03-6759-5500

