

2019年9月20日

ニュータッチのヤマダイより 5種の魚粉の濃厚スープ！ 「凄麺 魚介豚骨の逸品」10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」を新発売することになりました。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、粉末と液体の2つのスープ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。

(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、ねぎ、焼のり(12切×2枚)

カロリー: 385kcal

JANコード: 4903088014388

発売日: 2019年10月7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

