

2019年12月19日

ニュータッチのヤマダイより 新潟の「燕三条系ラーメン」を再現した 「凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」1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、「凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」をリニューアル発売することになりました。新潟のご当地ラーメン「燕三条系ラーメン」を本格食感のノンフライ麺で再現した一杯です。今回はパッケージを刷新し、より店頭で映えるデザインを目指しました。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 新潟背脂醤油ラーメン(内容量 124g)

めん: 表面はツルツル、中はモチモチのゆでたての旨さを再現した弊社自慢のノンフライ太麺です。時間が経ってもものびにくいのも特徴です。(めん 65g、熱湯 5分)

スープ: 地元新潟県産のしょうゆをベースに、背脂をふんだんに配合したラーメンスープです。ポーク・チキンエキスを配合し、旨味を付与しました。これに新潟背脂醤油ラーメンの特徴である煮干の旨み(エキス&煮干粉)と隠し味で数種類の節粉を配合し、魚介の味を効かせました。さらに油部にも煮干オイルを配合し、香り立ち豊かなスープに仕上げました。

具材: チャーシュー、背脂加工品、刻みタマネギ、ねぎ

カロリー: 458kcal

JANコード: 4903088011950

発売日: 2020年1月20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

