News Release



2020年1月20日

<u>ニュータッチのヤマダイより</u> 大阪の庶民派グルメ 「大盛大阪かすうどん」2 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、昨年ご当地商品として発売した「大盛大阪かすうどん」をリニューアル発売することになりました。当商品は南大阪を中心に食べられるソウルフード"かすうどん"をカップ麺にしたもので、人気チェーン店「かすや」様で使用している"かす"入り揚げ玉を使用し、「かすや」様の監修を頂いています。今回のリニューアルでは具材の見直しと、スープの牛脂の風味をより強め、本格感を向上させました。

商品情報

商 品 名: ニュータッチ大盛大阪かすうどん(内容量 128g)

め ん: 小麦の旨さをとことん追求した大盛フライ麺うどんです。つるりとしたしなやかな歯ごたえ、シコシコ とした弾力を兼ね備えた食感です。(めん 90g、熱湯 5 分)

ス ー プ: 本醸造濃口醤油の華やかな香りが特徴のつゆに、昆布と鰹のやさしい旨味とビーフの旨味を掛け合わせたコクのあるつゆに仕上げました。香ばしい風味の牛脂を加えることで、外食店で味わうような臨場感のある雰囲気を再現しました。

具 材: かす入り揚げ玉、ねぎ、スクランブルエッグ、とろろ昆布

※本製品の揚げ玉は、牛の小腸を油で揚げたもの (油かす)を破砕し、それを生地に練り込んで作った

特製の揚げ玉です。

カロリー: 507kcal

JANコード: 4903088013909

発 売 日: 2020年2月10日(月)

価格: 180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



ヤマダイ株式会社