

2020年3月19日

ニュータッチのヤマダイより かす入り揚げ玉が増量 「大阪かす焼そば」4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、「大阪かす焼そば」をリニューアル発売する事となりました。当商品は大阪で親しまれている「油かす」をテーマにした創作系ご当地焼そばで、かすうどんの人気チェーン店「かすや」様で使用しているかすが入った揚げ玉(かす入り揚げ玉)を具材として入れています。また、大阪で人気のソースメーカーである(株)大黒屋様の「粉もんソース」を使用して、大阪の方々に楽しんでいただける味に仕上げました。今回のリニューアルでは特徴である「かす入り揚げ玉」を40%増量しました。さらに、ソースの牛脂の風味を強化して、かすの雰囲気をもより強く感じられるようにしました。

商品情報

商品名:ニュータッチ 大阪かす焼そば(内容量 127g)

めん:モチリとした弾力のある食感に、しょうゆを練りこんだ味付け麺です。麺重量 100g で食べ応えがあります。(熱湯 4分)

ソース:野菜や果物の風味が効いた(株)大黒屋の粉もんソースに、焦がしたソースの風味と炒め焦がした牛風味のオイルを加え、甘味と辛味のバランスの取れた味わいに仕上げました。

具材:かやく(かす入り揚げ玉、キャベツ)

※本製品の揚げ玉は、牛の小腸を油で揚げたもの(油かす)を破碎し、それを生地練りに練り込んで作った特製の揚げ玉です。

カロリー:550 kcal

JANコード:4903088014760

発売日:2020年4月20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

