

2020年5月14日

ニュータッチのヤマダイより 新しい価値観のカップ麺 「スーラータンメンヴィーガンヌードル担担麺・酸辣湯麺」 6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、「ヴィーガンヌードル担担麺・酸辣湯麺」をリニューアル発売することになりました。本品は、欧米を中心に世界的な広がりをを見せているヴィーガン(完全菜食主義者)に対応するカップ麺として、ヴィーガン料理を提供する、東京・自由ヶ丘の「T's^{フェイス}レストラン」とコラボレーションした商品です。本商品は、麺・スープ・具材全てにおいて、動物性食材を使用しておりません。さらに化学調味料・アルコールも不使用となっている、新しい価値観のカップ麺です。

今回のリニューアルでは麺を10%増量し商品力を高めました。また容器を口の広い形状に変更したことで、中身をかき混ぜやすく、麺を簡単にほぐしていただけるようになりました。賞味期限もこれまでの6ヶ月から9ヶ月に延長し、海外への輸出にこれまでより対応しやすい商品となりました。

商品情報

商品名: ヴィーガンヌードル担担麺(内容量 72g)	商品名: ヴィーガンヌードル酸辣湯麺(内容量 56g)
スープ: 練りごまをベースに、豆板醤と甜麺醤を合わせ、花椒が香るまろやかなでコクのあ るスープに仕上げました。	スープ: 椎茸と昆布のうまみをベースに、すっきり した酸味と花椒の辛みを加えたスープで す。別添オイルは香ばしいごま油とラー 油を使用し、味全体に程よい辛みを与え ます。
具材: チンゲンサイ、すりごま、大豆ミート、 エダマメ、唐辛子、花椒	具材: 豆腐、コーン、チンゲンサイ、唐辛子
カロリー: 240kcal	カロリー: 216kcal
JANコード: 4903088014531	JANコード: 4903088014555

以下、2品共通の項目です。

めん：添加物を極力使わずシンプルな素材で作ったノンフライ麺。麺をすする際のスープの飛び跳ねを考慮し麺の長さを通常品より短めにカット。一般的な即席麺では使用されることの多いクチナシ色素を配合せず、小麦本来の色あいを楽しんで頂けます。

(めん 40g、熱湯 4分)

麺・スープ・具材全てにおいて、動物性食材・化学調味料・アルコールを一切使用しておりません。

発売日：2020年6月15日(月)

価格：200円(税別)

商品画像



ヴィーガンヌードル担担麺



ヴィーガンヌードル酸辣湯麺

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

pr.yamadai@newtouch.co.jp