

2020年8月25日

凄麺ご当地ラーメンシリーズ「凄麺 喜多方ラーメン」 2020年9月21日(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 代表取締役社長:大久保慶一)は、「凄麺 喜多方ラーメン」を2020年9月21日(月)より全国のスーパーマーケット、ドラッグストア等でリニューアル発売いたします。



当商品は日本三大ご当地ラーメンとして名高い喜多方ラーメンを凄麺で再現しています。チャーシュー風味を効かせた醤油味スープは平打麺との相性も良く、年齢性別を問わず美味しく召し上がっていただけます。また2015年から「(協)蔵のまち喜多方老麺会」の推奨をいただいています。

今回のリニューアルにより、乳成分・卵のアレルゲンを除去しており、より多くの方にお召し上がりいただけるようになりました。

<リニューアルポイント>

アレルゲン	特定原材料7品目に指定されている乳成分、卵を除去しました。
デザイン	カップのデザインを修正し、商品名がお客様に伝わりやすくなりました。

<製品に関する一般消費者からのお問い合わせ先>
お客様相談室 TEL:0296-48-0133

<報道関係者からのお問い合わせ先>
広報室 pr.yamadai@newtouch.co.jp
03-6759-5500

<商品情報>

商品名：ニュータッチ 凄麺 喜多方ラーメン(内容量 115g)

めん：当社独自製法ノンフライ麺です。もちもちとした生麺のような食感で、喜多方ラーメンの特徴である「平打多加水麺」を再現しました。また、時間が経っても伸びにくい麺質が特徴です。

(めん 62g、熱湯 5分)

スープ：地元である喜多方市で製造された再仕込み醤油(星醸造(株)製)を使用し、豚骨と魚介ダシの旨みを合わせたスープです。醤油のコクとチャーシューの風味を効かせ、オーソドックスながらも厚みのある喜多方ラーメンらしさを表現しています。

具材：チャーシュー2枚、ねぎ、なると、メンマ

カロリー：349kcal

JANコード：4903088011455

発売日：2020年9月21日(月)

価格：220円(税別)

<会社概要>

社名	ヤマダイ株式会社	
経営理念	真摯な姿勢で価値を創造し社会に貢献する	
会社設立	1962年(昭和37年)12月	
代表者	代表取締役社長 大久保慶一	
資本金	75,000,000円	
従業員数	174名(2020年6月30日現在)	
売上高	10,343,000,000円(2020年3月期)	
事業所一覧	本社・工場	茨城県結城郡八千代町平塚 4828
	東京営業部	東京都千代田区神田佐久間河岸 78-2
	仙台営業所	宮城県仙台市若林区卸町 5-2-10 卸町斎喜ビル 405
	名古屋営業所	愛知県名古屋市熱田区比々野町 41-1 第3小島ビル 103
	大阪営業部	大阪府大阪市淀川区西中島 4-5-18 新大阪エイトビル 1F
	広島営業所	広島県広島市中区舟入町 1-7 ウェルカム舟入 1階
	札幌出張所	北海道札幌市厚別区厚別東 4条 1丁目 2-35 ウッドワーク新札幌 702

<ブランドラインナップ>



「うまいヌードルニュータッチ」でおなじみの
ロングセラーブランド

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/newtouch>



まるでお店のラーメンのような本格的な味を追求した、
ノンフライのカップ麺シリーズ

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/sugomen>



動物性食材・化学調味料・アルコール不使用のカップ麺

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/vegan>



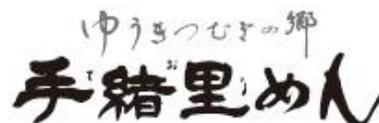
たった4分で味わえる本格スープパスタ

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/soupdepasta>



幅広い世代の方におすすめの
ノンフライ和風カップ麺シリーズ

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/teorian>



独自の多加水製麺技術で、
じっくりと丁寧に作りあげた乾麺

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/teorimen>

<製品に関する一般消費者からのお問い合わせ先>
お客様相談室 TEL:0296-48-0133

<報道関係者からのお問い合わせ先>
広報室 pr.yamadai@newtouch.co.jp
03-6759-5500