

2020年8月25日

「スープデパスタ」シリーズに 「スープデパスタ完熟トマト for ヴィーガン」が新登場！ 2020年9月14日（月）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、「スープデパスタ完熟トマト for ヴィーガン」を2020年9月14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発売いたします。



2006年の発売以降、リニューアルを繰り返しながら進化を続けてきた「スープデパスタ」シリーズは、“気軽に美味しい” “女性に丁度いい”をコンセプトにしたハンディタイプのノンフライカップスープパスタです。この度パスタの定番フレーバーであるトマト味をシリーズに加えました。また、日本でも増加しているヴィーガン*需要に対応するため、動物性食材不使用となっています。化学調味料も不使用のため、添加物が気になる方にも安心してお召し上がりいただけます。

* 野菜中心の食生活を行う「ベジタリアン」の一種。「完全菜食主義者」とも呼ばれ、肉・魚介類に加え、卵・乳製品・はちみつ等の、一切の動物性食品を口にしない。

<商品特長>

動物性食材不使用	一般的にカップ麺を作る際の原材料として使用する肉、魚、卵、乳製品を使用していないため、ヴィーガン・ベジタリアン・宗教上食事制限のある方やアレルギーのある方などにお召し上がりいただけます。
化学調味料不使用	カップ麺のうま味の増強に用いられることの多い化学調味料を使用していません。化学調味料にネガティブなイメージを持つ方にも気軽にお召し上がりいただけます。
ノンフライ麺 (シリーズ全般)	ノンフライのロングパスタを、当社独自製法で開発しました。

<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：スープデパスタ完熟トマト for ヴィーガン(内容量 52g)
- めん：ノンフライのロングパスタを、当社独自製法で開発しました。太さ1.4mmで、しっかりとパスタらしい食感を味わっていただけます。(めん36g、熱湯4分)
- スープ：動物性食材・化学調味料不使用のトマトスープです。完熟トマトの旨味に玉ねぎやキャベツの風味を合わせることで、コクがありながらもくどさを感じさせないスープに仕上げました。
- 具材：トマト、タマネギ、パセリ
- カロリー：168kcal
- JANコード：4903088014982
- 発売日：2020年9月14日(月)
- 価格：180円(税別)

<シリーズのご紹介>



商品名：スープデパスタたらこクリーム

商品特長

バター風味のまろやかな味わいの中に北海道産クリーム濃厚さを加え、オニオンの旨味でたらこの味と香りを引き立てました。
麺は当社独自製法で開発した、ノンフライのスープパスタです。



商品名：スープデパスタカルボナーラ

商品特長

北海道産チーズをたっぷり使用し、濃厚でクリーミーな味わいに仕上げ、粗めのブラックペッパーで香りにアクセントを付け、本格さを追求したカルボナーラです。
麺は当社独自製法で開発した、ノンフライのスープパスタです。

<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>

ニュータッチ®

「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>

凄麺

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>

VEGAN NOODLES

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>

Soup de Pasta

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>

こだわりのめん処 手緒里庵

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>

ゆづつむぎの郷 手緒里めん

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