

2020年8月20日

## 「ヴィーガンヌードル」シリーズに 「ヴィーガンヌードル醤油」が新登場！ 2020年9月7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、「ヴィーガンヌードル醤油」を2020年9月7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。

**VEGAN  
NOODLES**  
《ヴィーガンヌードル》







2015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「ヴィーガンヌードル」は、動物性食材、化学調味料、アルコール不使用のからだに優しいカップ麺として、ヴィーガンの方をはじめ、食事に制限のある方やアレルギーのある方など、幅広いお客さまに好評をいただいております。

この度、「担担麺」<sup>タンタンメン</sup>「酸辣湯麺」に加え、シリーズ3品目として「醤油」を新発売致します。「醤油」はネギやニンニクなどの五葷<sup>ごくもん</sup>※1も不使用のため、オリエンタルヴィーガン※2の方にも安心してお召し上がりいただける商品となっております。

※1 ネギ科ネギ属などの臭いの強い野菜(ネギ、ラッキョウ、ニンニク、タマネギ、ニラなど)

※2 ヴィーガンの中で、さらに五葷も摂らないライフスタイル。台湾仏教や道教などの影響で、台湾、東南アジアなどで実践される方が多い。

### <商品特長>

動物性食材不使用 (シリーズ全商品)		一般的にラーメン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、宗教上食事に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 (シリーズ全商品)		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。
アルコール不使用 (シリーズ全商品)		即席麺において保存性を高めるために用いられることの多いアルコールを使用していません。宗教上アルコールをお召し上がりいただけない方にもお召し上がりいただけます。
ごくん 五葷不使用 (醤油のみ)		具材はもちろんスープにも五葷を使用していません。オリエンタルヴィーガンの方にもお召し上がりいただけます。
商品監修 (シリーズ全商品)		東京・自由が丘にある人気ヴィーガン料理レストラン「T's(ティーズ)レストラン」に監修いただいております。(T'sレストラン情報： <a href="http://ts-restaurant.jp/">http://ts-restaurant.jp/</a> )

<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: ヴィーガンヌードル醤油(内容量 53g)
- 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、麺の長さは通常品より短めにしています。(めん 40g、熱湯 4分)
- スープ: 濃口醤油をベースに、白菜・昆布の旨味を加え、胡椒・生姜・メンマの香りで、オーソドックスな醤油ラーメンスープに仕上げました。
- 具材: 豆腐、コーン、チンゲンサイ
- カロリー: 218kcal
- JANコード: 4903088014807
- 発売日: 2020年9月7日(月)
- 価格: 200円(税別)

## <シリーズのご紹介>



2020年6月リニューアル  
商品名: ヴィーガンヌードル担担麺

### 商品特長

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でコクのあるスープに仕上げました。  
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。



2020年6月リニューアル  
商品名: ヴィーガンヌードル酸辣湯麺

### 商品特長

椎茸と昆布のうまみをベースに、すっきりした酸味と胡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。  
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。

### 2020年6月リニューアルポイント

- ★賞味期限を6ヶ月から9ヶ月に延長し、輸出に対応しやすい商品になりました
- ★麺を10%増量し、食べ応えをアップしました
- ★かき混ぜやすさを重視し、容器の口が広い形状に変更しました

## ＜ヴィーガン・ベジタリアンとは＞

一口に「ベジタリアン」と言っても様々な種類があります。「ヴィーガン」とは、野菜中心の食生活を行う「ベジタリアン」の一種です。「ヴィーガン」は「完全菜食主義者」と呼ばれ、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ません。

	ベジタリアン	ヴィーガン	オリエンタル ヴィーガン	ラクト ベジタリアン
肉	×	×	×	×
魚	×	×	×	×
卵	○	×	×	×
乳製品	○	×	×	○
はちみつ	○	×	×	○
五葷	○	○	×	○
対応商品	 担担麺 酸辣湯麺 醤油	 担担麺 酸辣湯麺 醤油	 醤油	 担担麺 酸辣湯麺 醤油

「ヴィーガン」「ベジタリアン」になる理由は様々です。インドでは宗教上の理由でベジタリアンの割合が高い一方、欧米では環境保護や動物愛護、健康志向など、ライフスタイルの観点から、植物性料理を好む人が急増しています。

近年、植物性料理は「プラントベースフード」と呼ばれ、野菜や穀物等を楽しむことができるとして、爆発的に人気が高まっています。欧米では多くのレストランでメニューに組み込まれ、スーパーマーケットには専用コーナーが設置されています。

ライフスタイルの観点から「ヴィーガン」「ベジタリアン」を選んだ人の中には、“週に1日だけ”や、“1日1食だけ”プラントベースフードを選ぶ等、独自のスタイルで取り入れる「フレキシタリアン」と呼ばれる人も多く存在します。我慢せずに食を楽しむことから、食の選択肢の1つとして気軽に取り入れられています。

上記のような世界的トレンドを受け、日本でも「ヴィーガン」「ベジタリアン」が増えています。元々「米」「豆」「野菜」等を活用し、豊かな食生活を送ってきた日本人にとって、植物性料理は親しみのある料理と言えます。

「ヴィーガン料理」や「植物性料理」は、今後益々注目される食のトレンドとして、市場の拡大が期待されます。

## <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