

2020年9月17日

## ニュータッチ ご当地満福食堂シリーズ 「大盛長岡生姜醤油ラーメン」 2020年10月5日(月)新発売

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、「大盛長岡生姜醤油ラーメン」を2020年10月5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新発売いたします。



当商品は「ご当地の味をお腹いっぱい味わえる」をコンセプトとした「ご当地満福食堂」シリーズの5番目の味です。新潟県長岡市発祥の全国的に人気なご当地ラーメン「長岡生姜醤油ラーメン」を再現しており、生姜の効いた醤油味スープが特徴の一品です。

### <商品特長>

めん	ボリューム感のあるフライ麺で食べ応えがあります。
スープ	「長岡生姜醤油ラーメン」の特徴である生姜の風味を効かせた醤油スープです。

<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 大盛長岡生姜醤油ラーメン(内容量 128g)

め ん： ツルツルとした舌触りとしっかりとしたコシを兼ね備えたボリューム感のあるフライ麺です。  
(めん 90g、熱湯 3分)

ス ー プ： 濃いめの醤油ベースに、生姜の風味がフワッと香るスープ。醤油のコクと、脂の甘みが、生姜の爽やかな香りと相性抜群、さっぱりとした後味が特徴的です。

具 材： チャーシュー、ナルト、ねぎ

カ ロ リ ー： 523kcal

JANコード： 4903088015057

発 売 日： 2020年10月5日(月)

価 格： 180円(税別)

## <シリーズのご紹介>

ご当地満福食堂は「ご当地の味をお腹いっぱい味わえる」をコンセプトとしたシリーズです。

食べ応えのあるフライ麺にて地元で愛されているラーメンを再現しており、現在「長岡生姜醤油ラーメン」他4品を販売中です。



### 大盛山形烏中華

そばつゆを思わせるだしの効いた  
甘めの醤油ラーメン



### 大盛八王子ラーメン

タマネギの風味が特長の  
醤油ラーメン



### 大盛名古屋カレーうどん

スパイスと鰹だしの旨みが  
効いたカレーうどん



### 大盛大阪かすうどん

牛の油かす入りの揚げ玉が  
味の決め手

<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

## <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>

### ゆづつむすの郷 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