

2020年10月20日

## 冬だけの特別な一杯「凄麺 冬の塩らーめん」 2020年11月2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、「凄麺 冬の塩らーめん」を2020年11月2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「寒い冬に身も心も温まるような美味しさ」をコンセプトにした、コク深い背脂入り濃厚スープの塩らーめんです。具材には、冬が旬の美味しい白菜を大切りカットでたっぷり使っています。特製スパイス入りの別添小袋を入れることで更に美味しさが引き立つ、冬の季節にピッタリのらーめんです。

### <商品特長>

めん	当社独自製法のノンフライ麺 濃厚スープとの相性がいい太麺を使用しています
具材	食べごたえのある大切りカットの白菜 フリーズドライ製法でシャキシャキとした本格食感を再現しています
別添スパイス	唐辛子と胡椒のアクセントでスープのコクが引き立ちます

<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 凄麺 冬の塩らーめん(内容量 116g)

め ん： 当社独自製法ノンフライ麺です。表面はつるつる、中はもちもちとした食感でスープとの相性も絶妙です。また時間が経っても伸びにくいのが特徴です。

(めん 65g、熱湯 5分)

ス ー プ： 豚骨と鶏白湯を合わせたスープに背脂を加えた濃厚な塩ラーメンスープです。

炒めた香味野菜と白菜のエキスを加えることで旨味とコクのあるスープに仕上げました。

具 材： 白菜ブロック(白菜、ニラ)、特製スパイス(唐辛子、コショウ)

カ ロ リ ー： 373kcal

JANコード： 4903088015101

発 売 日： 2020年11月2日(月)

価 格： 220円(税別)

## ＜凄麺シリーズのご紹介＞



凄麺は、当社独自の製法(特許製法)によりつくられた油で揚げないノンフライ麺です。  
ご自宅で、ラーメン専門店に負けない本物の食感を味わっていただけます。

### 凄麺の特長

- ①油で揚げないノンフライ麺
- ②生麺のようなツルツル・モチモチの食感を再現
- ③良質な小麦粉を中心としたシンプルな素材
- ④スープ・商品に合わせた豊富な麺の種類

### ご当地シリーズ(全 20 種)

札幌濃厚味噌 ラーメン	函館塩ラーメン	青森煮干 中華そば	仙台辛味噌 ラーメン	喜多方ラーメン	新潟背脂醤油 ラーメン	信州味噌 ラーメン
佐野らーめん	千葉竹岡式 らーめん	横浜どんこつ家 豚骨醤油味	横浜発祥 サンマー麺	静岡焼津かつお ラーメン	富山ブラック	名古屋台湾 ラーメン
奈良天理スタミナ ラーメン	京都背脂醤油味	和歌山中華そば	尾道中華そば	熟炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん	

### 逸品シリーズ(全 5 種)

ねぎみその逸品	鶏しおの逸品	中華そばの逸品	酸辣湯麺の逸品	魚介豚骨の逸品

### THEシリーズ(全 2 種)

THE・まぜそば	THE・汁なし担担麺

### そばシリーズ(全 1 種)

鴨だしそば

＜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 すごめん

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

スープデパスタ

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