

2020年10月20日

ニュータッチ ご当地満福食堂シリーズ 「大盛大阪かすうどん」 2020年11月16日(月)リニューアル

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、「大盛大阪かすうどん」を2020年11月16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「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^{まんぶくしょくどう}満福食堂」シリーズの1つです。大阪南部を中心に食べられるソウルフード“かすうどん”を大盛カップで再現しました。かすうどんの人気店「KASUYA」様で使用している“かす”を使った特製揚げ玉入りの風味豊かな“かすうどん”です。「KASUYA」様のロゴマークと「通天閣」が入ったパッケージデザインにより、更に地元の方に親しんでいただける商品になりました。

<リニューアルポイント>

具材	かす入り揚げ玉に練り込んでいる肉かす粉の配合割合を高め、風味をアップしました。
	とろろ昆布の種類・量を見直し、ボリューム感を高めました。
デザイン	大阪のシンボル「通天閣」を入れ、より大阪らしさを強めました。

<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 大盛大阪かすうどん(内容量 129g)

め ん： 小麦の旨さをとことん追求した大盛フライ麺うどんです。食感もつるりとしたしなやかな歯ごたえとモチモチ感を兼ね備えています。

(めん 90g、熱湯 5分)

ス ー プ： 本醸造濃口醤油の華やかな香りが特徴のつゆに、昆布と鰹のやさしい旨味とビーフの旨味を掛け合わせたコクのあるつゆに仕上げました。香ばしい風味の牛脂を加えることで、外食店で味わうような臨場感あるメニューの雰囲気再現しました。

具 材： かす入り揚げ玉、とろろ昆布、ねぎ

カ ロ リ ー： 504kcal

JANコード： 4903088015125

発 売 日： 2020年11月16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「大盛大阪かすうどん」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



大盛長岡生姜醤油ラーメン

生姜の風味が爽やかな
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

<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