

2020年12月16日

ニュータッチ ご当地満福食堂シリーズ 「大盛八王子ラーメン」 2021年1月18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、「大盛八王子ラーメン」を2021年1月18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。同シリーズの「大盛名古屋カレーうどん」と2品同時のリニューアルです。



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。東京都八王子市が発祥のご当地ラーメン「八王子ラーメン」を再現しました。「八王子ラーメン」はたっぷり入ったタマネギの旨味が特徴の醤油ラーメンで、老若男女、地域を問わず好まれる味わいです。今回のリニューアルではスープと具材を見直し、より本格的な味へとブラッシュアップしました。

<リニューアルポイント>

具材	使用するタマネギを見直し、よりシャキシャキとした食感が楽しめるようになりました。また、存在感もアップしました。
スープ	従来の粉末スープから液体スープに変更することで、ポークとタマネギの風味が豊かになりました。

<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 大盛八王子ラーメン(内容量 131g)

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のラーメンです。(めん 90g、熱湯 3分)

ス ー プ： ポークベースのスープにタマネギの風味をふんだんに効かせた醤油スープです。香ばしいタマネギの香りに、刻みタマネギのようなフレッシュな香りを合わせることで、食欲をそそる風味に仕上げました。

具 材： チャーシュー、タマネギ、ねぎ

カ ロ リ ー： 513kcal

JANコード： 4903088015187

発 売 日： 2021年1月18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ソウルフードを再現しており、
現在「大盛八王子ラーメン」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

1月18日同時リニューアル!!



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