

2021年1月20日

ニュータッチご当地焼そばシリーズ 「大阪かす焼そば」 2021年2月22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、「大阪かす焼そば」を2021年2月22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「仙台牛タン風味塩焼そば」も同日に新発売いたします。



ニュータッチ「ご当地焼そば」シリーズの1つとして、カップ焼そばの需要期に向けてリニューアル発売いたします。大阪で古くから馴染みのある食材「かす(油かす)」を活かしたソース焼そばです。かやくには、大阪のかすうどんで人気のチェーン店「KASUYA」様の「かす」を入れた揚げ玉を使用しています。またソースには大阪の株式会社大黒屋様の粉もんソースを使用しています。

<商品特長>

具材	大阪のかすうどんで人気のチェーン店「KASUYA」様の「かす」を入れた揚げ玉がたっぷり入っています。
ソース	大阪の株式会社大黒屋様の粉もんソースを使用しています。
デザイン	「KASUYA」様のロゴと大阪のシンボル「通天閣」で、ご当地感を演出しました。

<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 大阪かす焼そば(内容量 128g)

め ん： モッチリとした弾力のある食感で、しょうゆを練りこんだ味付けフライ麺です。
(めん 100g、熱湯 4分)

ソ ー ス： 野菜や果物の風味が効いた株式会社大黒屋様の粉もんソースに、焦がしたソースの風味と炒め焦がした牛風味をオイルでプラスし、ビーフの深みのある旨味と玉ねぎの甘みでよりソースの風味を感じられるように仕上げました。甘味と辛味のバランスのとれた、食べ飽きない味に仕上げました。

具 材： かす入り揚げ玉、キャベツ

カ ロ リ ー： 558kcal

JANコード： 4903088015255

発 売 日： 2021年2月22日(月)

価 格： 180円(税別)

<シリーズのご紹介>

ニュータッチご当地焼そばシリーズです。

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「大阪かす焼そば」他3品を販売中です。

2月22日同時発売!



仙台牛タン風味塩焼そば
仕上げのレモンペッパーが
味の決め手



東京油そば
ガツンとくる醤油ダレの
汁なしラーメン



名古屋発台湾まぜそば
ニンニク、魚粉が
クセになる美味しさ

<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