

2021年1月20日

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



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新発売いたします。仙台で古くから馴染みのある「牛タン焼き」がテーマの塩焼そばです。かやくに本物の牛タンを使用し、また別添小袋のレモンペッパーを振りかけることで、本格的で飽きのこない味に仕上げました。

<商品特長>

具材	本物の牛タンを使用した「牛タンチップ」入り。
スパイス	牛タンをさっぱりとレモン果汁で食べるイメージを表現するため、レモンペッパーのふりかけを入れました。
デザイン	仙台・宮城観光PRキャラクターの「むすび丸」のイラストで、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 仙台牛タン風味塩焼そば(内容量 124g)

め ん： 牛タン風味の塩焼そばに合う、モチリとした弾力のある油揚げ麺です。(めん 100g、熱湯 4分)

タ レ： 牛タンパウダーを配合した牛の風味豊かなタレに、ごま油とニンニク風味の油で食欲をそそる香りに仕上げました。別添スパイス(レモンペッパー)による黒胡椒とレモンのフレッシュな香りと酸味がさらに味を引き締めます。

具 材： キャベツ、味付牛タン

カ ロ リ ー： 557kcal

JANコード： 4903088015224

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「仙台牛タン風味塩焼そば」他3品を販売中です。



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



大阪かす焼そば
牛の油かす入りの
揚げ玉が味の決め手

2月22日同時発売!

<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