

2021年2月25日

## 凄麺逸品シリーズ 「ねぎみその逸品」「鶏しおの逸品」「中華そばの逸品」 2021年3月15日(月)リニューアル発売

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、ノンフライカップ麺ブランド「凄麺」のうち「逸品シリーズ」の3品「ねぎみその逸品」「鶏しおの逸品」「中華そばの逸品」を、2021年3月15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一斉リニューアル発売いたします。



凄麺の「逸品シリーズ」は、麺・スープ・具材の全てにこだわり、ラーメンの定番フレーバーを再現したラインナップです。今回のリニューアルでは、「玄人がうなる」というコンセプトを掲げ商品を一から見直しました。麺・スープ・具材のすべてに磨きをかけ、デザインの統一を図ることでシリーズ全体がレベルアップしました。

### <リニューアルポイント>

ねぎみその逸品	麺を見直し、風味・食べ応えがアップしました。 別添おろしにんにくが更にフレッシュな風味になりました。
鶏しおの逸品	スープに炙りチャーシューの風味をつけ、コクがアップしました。 アクセントとしてゆず胡椒パウダーを別添しました。 かやくの野菜をチンゲン菜に変更しました。
中華そばの逸品	スープの鶏の旨みを強くすることで、スッキリとしながらもコク深い味になりました。

<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	ニュータッチ凄麺 ねぎみその逸品	ニュータッチ凄麺 鶏しおの逸品	ニュータッチ凄麺 中華そばの逸品
内容量	133g (めん65g)	110g (めん60g)	115g (めん60g)
めん	<p>当社独自製法のノンフライ麺です。 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長です。</p>		
	太麺 熱湯5分	中細麺 熱湯4分	中細麺 熱湯4分
スープ	マイルドな味わいながらも芳醇な味噌の香りがしっかりと感じられる濃厚なスープです。別添のおろしにんにくを加えるとさらにコクが増します。	名古屋コーチン100%の旨味をベースに、炙りチャーシューの香ばしい風味が特長の琥珀色のスープです。別添のゆず胡椒パウダーがゆずの爽やかな香りを演出します。	2種類の醤油をベースに、チキンとポークの旨味が溶け込んだ、コク深い味わいの醤油味スープです。
具材	(乾燥具材) ねぎ、唐辛子	(乾燥具材) 鶏肉団子、チンゲン菜 赤ピーマン、ゆず	(レトルト調理品) チャーシュー、メンマ (乾燥具材) ねぎ
カロリー	431kcal	316kcal	321kcal
JANコード	4903088004679	4903088015279(新規)	4903088015293(新規)
発売日	2021年3月15日		
価格	220円(税別)		

<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

## ＜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	横浜とんこつ家	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 4 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

### 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