

2021年2月25日

札幌の人気店「吉山商店」とのコラボカップ麺第2弾！ 「吉山商店 焙煎風海老みそらーめん」 2021年3月22日(月) 東日本エリア限定新発売

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、「吉山商店 焙煎風海老みそらーめん」を2021年3月22日(月)より東日本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。



「吉山商店」は札幌市内に本店を置き5店舗を展開する人気のラーメン店です。2020年3月には店主・関山芳美氏監修の「吉山商店焙煎ごまみそらーめん」を発売し、お客様から大好評をいただきました。今回は第2弾のコラボ企画として、期間限定メニュー「焙煎海老みそらーめん」をヤマダイのノンフライカップ麺で再現しました。海老の旨みが詰まった「吉山商店 焙煎風海老みそらーめん」を東日本限定・期間限定で発売致します。

<商品特長>

麺	「吉山商店」の麺の特長が感じられる黄色みが強くシコシコとしたコシのあるノンフライ麺です。
スープ	2種類の味噌をベースにえびエキスを配合した、えびの風味豊かなラーメンスープです。
具材	食べる直前に入れる、ごまと桜えびで香ばしい風味を演出しました。 ラーメンの定番具材のチャーシュー、メンマ、ねぎも入って満足感のある一杯です。

<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 吉山商店 焙煎風海老みそらーめん(内容量 134g)

めん：「吉山商店」の麺の特長が感じられる、黄色みが強くシコシコとしたコシのあるノンフライ麺です。
(めん 65g、熱湯 5分)

スープ：2種類の味噌をベースにえびエキスを配合した、えびの風味豊かなラーメンスープです。
またラードをベースにごま油やガーリック、焦がし感のある香りを付与して、香り高く仕上げました。

具材：(先入れかやく)チャーシュー、メンマ、ねぎ
(後入れかやく)ごま、桜えび

カロリー：429kcal

JANコード：4903088015354

発売日：2021年3月22日(月)

価格：250円(税別)

<吉山商店とは>

「吉山商店」は全国屈指のラーメン激戦区、札幌で高い人気を誇る有名ラーメン店です。札幌を起点に5店舗を展開し、本年4月には6店舗目となる吉山商店発寒店がオープン予定です。味は勿論、ウッディで清潔な内装やホスピタリティの高い接客など、全てにおいてレベルが高いと評判のお店です。又、多数のクチコミサイト高評価を得るなど、全国のラーメン通のお客様が認めるお墨付きのラーメン店で、札幌の人気ラーメン集合施設「札幌ら～めん共和国」でも連日行列を作る大人気店となっています。

今回、期間限定で提供される「焙煎海老みそらーめん」は、「吉山商店」で大人気のみそラーメンにえびの旨味が加わった、店主の関山芳美氏のこだわりが詰まった一杯です。ぜひ店舗(一部店舗限定)でも味わってみてください。



店舗外観(本店)

限定メニュー「焙煎海老みそらーめん」

- ・店舗販売価格：880円(税込) ※ら～めん共和国店は900円(税込)
- ・店舗提供開始日：2021年3月22日(月)
- ・提供店舗：本店、創成橋店、ら～めん共和国店

吉山商店公式ウェブサイト

<https://www.yosiyama-shouten.com/>

<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	愛知県名古屋市中区熱田区比々野町 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>

ゆづつむぎの郷 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