

2021年4月20日

夏だけの冷たい凄麺 「凄麺 冷し中華 海藻サラダ風」 2021年5月17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、「ニュータッチ 凄麺 冷し中華 海藻サラダ風」を2021年5月17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期間限定発売いたします。



夏季の定番メニューである冷し中華に海藻サラダ風のアレンジを加えました。凄麺ならではのツルツルとしたノンフライ麺と甘酸っぱいスープで、暑い夏でもおいしく召し上がっていただける一杯に仕上げました。

＜商品特長＞

めん	冷し中華専用として開発したノンフライ麺 湯切り後に冷水で洗うことで一層際立つ、凄麺ならではのツルツルとした食感
タレ	本醸造醤油を使用 酸味と甘みのバランスが取れた、ごま油の風味が食欲をそそる味わい
具材	彩り豊かで食べごたえのある白きくらげ、わかめ、赤つのまた入り 別添の生タイプ紅生姜が風味のアクセント

＜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 冷し中華海藻サラダ風(内容量 131g)
- め ん： 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が特長です。又、麺を冷やすことで、つるっとした喉ごしが更にお楽しみいただけます。
(めん 72g、熱湯 5分)
- タ レ： 本醸造醤油を使用し、酸味と甘みのバランスが取れている、ごま油の風味豊かな冷し中華スープです。
- 具 材： かやく(白きくらげ、わかめ、赤つのまた)、別添小袋(紅生姜)
- カ ロ リ ー： 346kcal
- JANコード： 4903088015453
- 発 売 日： 2021年5月17日(月)
- 価 格： 220円(税抜) 237円(税込)

＜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 22 種)

逸品シリーズ(全 4 種)

逸品シリーズ(全 4 種)			そば	期間限定

＜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

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