

2021年7月20日

凄麺ご当地ラーメンシリーズ「凄麺 熟炊き博多とんこつ」 2021年8月23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、「凄麺 熟炊き博多とんこつ」を2021年8月23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。



博多ラーメンはかための食感の細麺と濃厚な豚骨スープが特徴です。日本三大ご当地ラーメンにも数えられており、ご当地ラーメンの中でも高い知名度を誇ります。当商品はそんな博多ラーメンを凄麺独自のノンフライ細麺と、地元福岡県の食品メーカー一番食品株式会社と共同開発したスープで再現しました。

今回のリニューアルでは、麺を本場の食感に更に近づけました。またチャーシューを従来より大きなものに変更し、より満足度の高い一杯へと進化しました。

<リニューアルポイント>

麺	従来よりも博多ラーメンらしいかための食感で歯切れのよい麺質になりました。
具材	チャーシューが大きくなりました。

<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 熟炊き博多とんこつ(内容量 110g)
- め ん： 博多ラーメンの麺を再現した、かたく歯切れよい本格的なノンフライのストレート細麺です。
(めん 60g、熱湯 2分)
- ス ー プ： 福岡県の一番食品株式会社と共同開発しました。厳選した国産豚骨をブレンドし、じっくりと炊き出したスープ原料を使用することで贅沢でコク深いとんこつスープを実現しました。かえしには福岡県内で醸造した二段階仕込み醤油を使用しています。
- 具 材： チャーシュー、すりごま、ねぎ
- カ ロ リ ー： 359kcal
- JANコード： 4903088015521
- 発 売 日： 2021年8月23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 23 種)

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	鴨だしそば

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	192名(2021年5月時点)	
売上高	11,146,000,000円(2021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