

2021年7月20日

## 凄麺ご当地ラーメンシリーズ「凄麺 喜多方ラーメン」 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 喜多方ラーメン」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。



喜多方ラーメンは福島県喜多方市が発祥のご当地ラーメンで、平打のモチモチとした麺、豚骨ダシの透き通った醤油スープ、角切りのチャーシューが特徴です。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。当商品はそんな喜多方ラーメンを、地元の「(協)蔵のまち喜多方老麺会」の協力を得て開発しました。

今回のリニューアルでは、喜多方ラーメンの特徴的具材であるチャーシューを従来の2枚から3枚に増量し、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>

具材	チャーシューを従来の2枚から3枚に増量しました。
----	--------------------------

## <商品情報>

商品名：ニュータッチ 凄麺 喜多方ラーメン(内容量 115g)

めん：当社独自製法のノンフライ麺です。もちもちとした生麺のような食感で、喜多方ラーメンの特徴である「平打多加水麺」を再現しました。また、時間が経っても伸びにくい麺質が特徴です。

(めん 62g、熱湯 5分)

スープ：地元である喜多方市で製造された再仕込み醤油を使用し、豚骨と魚介ダシの旨みを合わせたスープです。醤油のコクとチャーシューの風味を効かせ、オーソドックスながらも厚みのある喜多方ラーメンらしさを表現しています。

具材：チャーシュー3枚、ねぎ、なると、メンマ

カロリー：352kcal

JANコード：4903088011455

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>



「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>



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>



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>



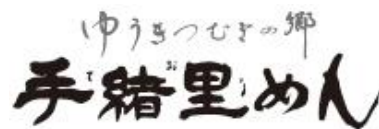
たった4分で味わえる本格スープパスタ

<https://www.newtouch.co.jp/ec/brand/soupdepasta>



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>



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