

2021年7月20日

ヤマダイの国産食材使用の取り組み 麺の原料を国内産小麦に切り替えリニューアル チャーシューメン・元祖キムチラーメン・元祖ねぎらーめん

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、フライ麺ニュータッチシリーズの「チャーシューメン」「元祖キムチラーメン」「元祖ねぎらーめん」の麺に使用する小麦を、100%国内産に切り替えます。



ヤマダイでは商品の「安全」とお客様の「安心」のため、従来より原料にこだわった様々な取り組みを行っております。これまで、お客様からの安心感が高い国内産原料の活用や、アレルギーをお持ちの方にもお届けできるよう一部商品を「卵」「乳成分」不使用へと変更を行ってきました。そしてこの度、「チャーシューメン」「元祖キムチラーメン」「元祖ねぎらーめん」において、麺に使用する小麦を100%国内産のものへ切り替えることにしました。当取り組みにより、お客様の「安心」に寄り添うだけでなく、国内産原料の美味しさ・魅力をお客様にお伝えできればと思っています。当取り組みについてお客様に分かりやすくお伝えできるよう、パッケージには「麺には国内産小麦100%使用」と記載します。今後も同シリーズで、順次、同様の取り組みを進めていく予定です。

国内産原料を使用した商品のデザイン

お客様に分かりやすいよう、ロゴマークと文字で明記しました。



- ①フード・アクション・ニッポンロゴマーク
- ②「麺には国内産小麦 100%使用」の表記(3品共通)
- ③「具材に国内産食材を使用」の旨の表記(チャーシューメンのみ)

＜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 チャーシューメン	ニュータッチ 元祖キムチラーメン	ニュータッチ 元祖ねぎらーめん
デザイン			
内容量	105g (めん72g)	89g (めん70g)	102g (めん70g)
めん	国内産小麦を100%使用した、つるつると滑らかで、しっかりとコシのあるフライ麺。		
スープ	豚肉と香味野菜の旨味を凝縮させ、チャーシュー特有の甘い香りを効かせた醤油ラーメンスープです。	キムチパウダーと魚醤で本格的なコクのあるスープ。唐辛子とニンニクが効いてパンチがあります。	チキンとポークの旨みが効いた醤油スープ。風味の良いラー油のピリツとした辛さが食欲をそそります。
具材	チャーシュー2枚・ねぎ・別添特製スパイス	白菜キムチ・フライドガーリック・ニラ	味付肉そぼろ・ねぎ・赤ピーマン
国産ポイント	小麦(麺)・チャーシュー	小麦(麺)	小麦(麺)
カロリー	414kcal	423kcal	415kcal
JANコード	4903088012162	4903088011257	4903088000619
発売日	2021年8月2日(月)		
価格	180円(税抜) 194円(税込)		

<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

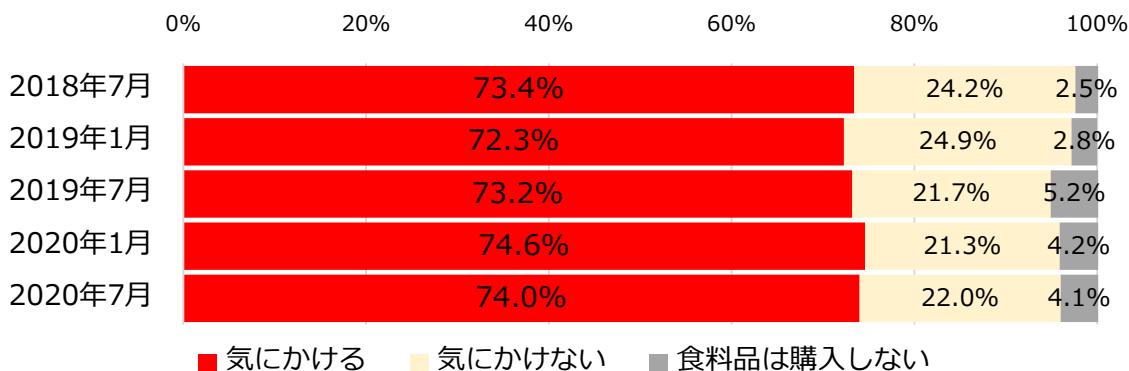
<報道関係者からのお問い合わせ先>
広報室 pr.yamadai@newtouch.co.jp
03-6759-5500

<国内産原料の現状>

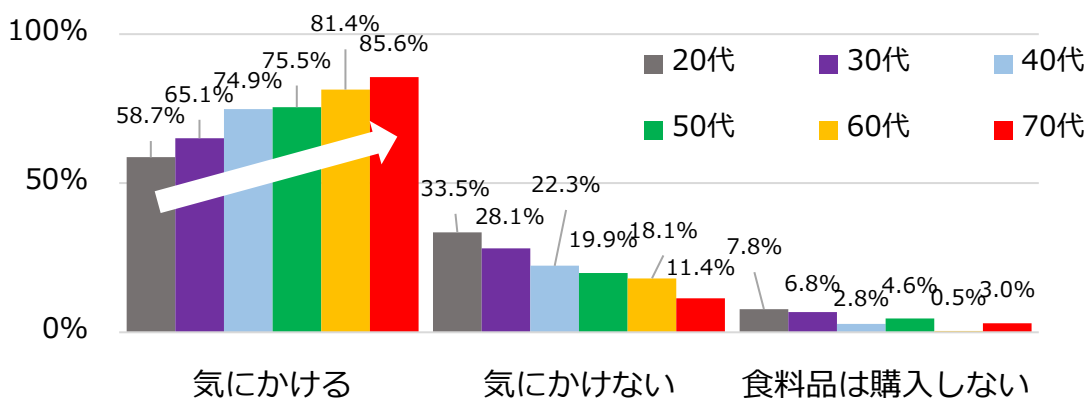
国産品に関する消費者意識

食料品を購入する際、国産品かどうかを気にする人の比率は74%(2020年7月時点)でした。さらに年代が高くなるほど気にかける人の割合は高くなる傾向があります。

食料品を購入するとき(継年データ)



食料品を購入するとき(年代別)



(出典「消費者動向調査(令和2年7月調査)」日本政策金融公庫 農林水産事業本部)

低い日本の食料自給率(令和元年)

日本の食料自給率は主要先進国の中でも低い水準です。特に麺の原材料である小麦の自給率はカロリーベースで17%と、食品の中でも特に低い値です。小麦は今や私たちの食生活に欠かせない存在です。ヤマダイは生産者を応援し、より安全なものをお客さまにお届けできるよう、今後も国内産小麦を使用した商品を増やしていく予定です。

品目	自給率 (カロリーベース)
食料全体	38%
小麦	17%

(出典:「令和元年度食料自給率について」(農林水産省)
(https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/012-16.pdf)を加工して作成)

<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