

2021年8月24日

## 本格的なノンフライのカップそば 「凄麺 鴨だしそば」 2021年9月13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 鴨だしそば」を2021年9月13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。



当商品はゆでたての旨さを再現した凄麺品質のノンフライのそばと、鴨だしの旨さが際立つ濃い目のつゆ、そして具材に鶏肉団子とねぎを使用し、お店のような本格的な味わいを再現しています。

### <商品特長・リニューアルポイント>

めん	挽きたてのそば粉を使用した、独自製法のノンフライタイプのそばです
デザイン	味へのこだわりをより強く訴求できるデザインを目指し、大きくリニューアルしました

<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 鴨だしそば(内容量 117g)

め ん： 挽きたてのそば粉を使用した、しなやかで口当たりの良い、当社独自製法のノンフライそばです。  
(めん 60g、熱湯 5分)

ス ー プ： 本醸造濃口醤油を使用し、鴨の旨み、鰹・昆布の旨みを掛け合わせた、甘辛くコクのある味の本格的なそばつゆです。さらに鴨肉を焼いたような食欲をそそる炭火焼き風の香りを閉じ込めた、別添オイルを合わせることで、臨場感ある鴨南ばんの雰囲気を実現しました。

具 材： 鶏肉団子、2種のねぎ(白ねぎ・輪切ねぎ)、カマボコ

カ ロ リ ー： 337kcal

JANコード： 4903088015569

発 売 日： 2021年9月13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

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