



2021年9月15日

## 「ニュータッチ 凄麺」はおかげさまで発売 20 周年！ お客さまへ感謝をこめた 3 大記念企画を実施

～ご当地ラーメンのアソート発売や、凄麺プロデューサー募集企画を開始！～

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)が展開するノンフライカップ麺シリーズ「ニュータッチ 凄麺」ブランドは、2021年10月29日に発売20周年を迎えます。

「ニュータッチ 凄麺」は、「カップ麺を超越した存在になりたい!」という思いのもと、2001年10月29日に第一号商品「これが煮玉子ラーメン」を発売して以来、お客さまに愛されるブランドに成長してまいりました。そして、2021年10月29日に発売20周年を迎えるにあたり、お客さまへの感謝を込めた3大記念企画を実施いたします。

### ① 凄麺ご当地ラーメン 6 種アソートを 10 月 18 日より期間&数量限定発売！



### ② 凄麺 20 周年を記念した特設サイト開設！



特設サイト トップページ画像

### ③ 賞金+あなたが考える「最強の凄麺」がもらえる!『目指せ! 凄麺プロデューサー!』開催!

上記以外にも、お客さまに楽しんでいただける企画を順次実施予定です。  
今後も「ニュータッチ 凄麺」にご期待ください。

＜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

## < 凄麺 20 周年 記念企画 >

### ① 凄麺ご当地ラーメン 6 種アソートを期間 & 数量限定発売！

毎年 10 月 29 日(凄麺の日)に限定発売し、大好評いただいている 6 種アソートを、今年も期間 & 数量限定で発売いたします。ご当地シリーズ商品 6 種詰め合わせです。東日本編・西日本編の 2 シリーズをご用意しました。今年は、旅行鞆をイメージした箱デザインとなっており、ご自宅用としてもギフト用としてもお楽しみ頂けます。また、おまけとして【こだわりの具材 3 種盛りセット】が入っており、お好みの凄麺を更に豪華にしてお召し上がりいただけます。

### 商品情報

商品名	ニュータッチ 凄麺 ご当地ラーメン 東日本編	ニュータッチ 凄麺 ご当地ラーメン 西日本編
内容量	727g(めん 375g)	683g(めん 390g)
ケース JAN	4903088015583	4903088015590
内容	函館塩ラーメン/仙台辛味噌ラーメン 新潟背脂醤油ラーメン/信州味噌®ラーメン 横浜発祥サンマー麺/静岡焼津かつおラーメン	富山ブラック/名古屋 THE・台湾まぜそば 奈良天理スタミナラーメン/尾道中華そば 徳島ラーメン醤油とんこつ味/長崎ちゃんぽん
おまけ	<b>【こだわりの具材 3 種盛りセット】</b> ・シャキシャキのもやし & にんじん ・本格チャーシュー & メンマ ・大判 焼のり	
発売日	2021 年 10 月 18 日(月)	
希望小売価格	1320 円(税別) 1425 円(税込)	
ケースサイズ	362 × 181 × 246 (mm)	
購入方法	全国のスーパーマーケット・ドラッグストア・公式通販サイト等	



### 東日本編 詰合せ内容



### 西日本編 詰合せ内容



< 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

## ② 凄麺 20 周年を記念した特設サイト開設！

凄麺 20 周年特設サイトを開設致しました。下記をはじめ、様々なコンテンツを順次公開いたします。是非、ご覧ください。

- ・特設サイト : <https://www.newtouch.co.jp/20thanniversary>
- ・コンテンツ例 : 20 周年キャンペーン情報の発信  
凄麺 20 年のあゆみ、過去の思い出商品ご紹介  
好みの凄麺を見つけよう！ 凄麺チャート！ 他



特設サイト QRコード

## ③ あなたが考える「最強の凄麺」を大募集！『目指せ！凄麺プロデューサー！』開催！

お客さまに凄麺プロデューサーになっていただき、「最強の凄麺」をご提案いただきます。「ニュータッチ 凄麺」を新たなステージに誘う魅力的な凄麺をご提案くださった方には、“凄麺賞”として賞金に加えてプロデュースいただいた「最強の凄麺(サンプル品)」を 1 ケース(12 食入)贈呈いたします。20 周年特設サイト上の「目指せ！凄麺プロデューサー！」企画ページより、応募用紙をダウンロードの上、WEB 上の応募フォームもしくは郵送にてお送りいただきます。

応募期間 : 2021 年 9 月 15 日(水)～2021 年 11 月 30 日(火)

企画ページ : <https://www.newtouch.co.jp/20thanniversary/produce>

凄麺賞 : 金の凄麺賞 (1 名) 賞金 20 万円 + 「最強の凄麺」1 ケース  
銀の凄麺賞 (3 名) 賞金 10 万円 + 「最強の凄麺」1 ケース  
銅の凄麺賞 (10 名) 賞金 5 万円

※「最強の凄麺」は、応募アイデアをもとに弊社でサンプルとして作成いたします。

目指せ！ <b>凄麺</b> プロデューサー！企画書①		提出締切 2021年11月30日(火)必着
文字・イラスト等、形式は自由です。できるだけわかりやすくご記入ください。		
商品の情報	商品名もしくはキャッチコピー	ふたデザイン (枠の中を自由にデザインしてください)
	商品の中身 (麺・スープ・具材について、実現可能性が高い範囲で自由にご記入ください)	
の応募者様	食物アレルギーをお持ちですか <input type="checkbox"/> 持っていない <input type="checkbox"/> 持っている 持っている方は、具体的にお書きください	あり/なし
	( )	お名前



目指せ！凄麺プロデューサー！  
企画ページ QRコード

目指せ！凄麺プロデューサー！企画書（一部抜粋）

＜凄麺シリーズのご紹介＞

凄麺は、独自特許製法でつくられたノンフライ麺です。ラーメン専門店に負けない本物食感を味わっていただけます。

ご当地シリーズ				
<p><b>札幌濃厚味噌ラーメン</b></p>  <p>北海道産味噌 100%使用。もやしはシャキシャキ食感の生タイプ。</p>	<p><b>函館塩ラーメン</b></p>  <p>北海道産昆布やホタテ等魚介の旨みと背脂のコクで深みがある一杯に。</p>	<p><b>青森煮干中華そば</b></p>  <p>煮干ダシを効かせたスッキリ醤油味。青森の醤油や地元で人気なお麩を使用。</p>	<p><b>仙台辛味噌ラーメン</b></p>  <p>芳醇な香りが特長の仙台みそに後引く辛さをプラス。もやしの相性が抜群。</p>	<p><b>喜多方ラーメン</b></p>  <p>地元喜多方の醤油の旨みを効かせたスープ。平打麺との相性が抜群の一杯。</p>
<p><b>佐野らーめん</b></p>  <p>もちもちの平打麺とあっさりコク深いスープが特長。本格チャーシュー入り。</p>	<p><b>千葉竹岡式らーめん</b></p>  <p>本醸造濃口醤油のコクとタマネギで風味の良い一杯。本格レトルト具材を使用。</p>	<p><b>横浜発祥サンマー麺</b></p>  <p>オイスターの旨みを効かせたとろみ醤油スープと生タイプもやしで本場の味を再現。</p>	<p><b>横浜とんこつ家</b></p>  <p>豚骨醤油のスープと極太麺にチャーシュー、ほうれん草、焼のりで本場の味を再現。</p>	<p><b>静岡焼津かつおラーメン</b></p>  <p>魚介の旨みを効かせた豚骨醤油スープ。焼津産かつお節をスープ・トッピングに使用。</p>
<p><b>新潟背脂醤油ラーメン</b></p>  <p>地元新潟の醤油に煮干ダシと背脂を使用した濃厚スープ。麺はスープと相性抜群の太麺。</p>	<p><b>富山ブラック</b></p>  <p>地元富山の濃口醤油がベースのスープ。粗挽き黒こしょうと魚粉がアクセント。</p>	<p><b>信州味噌®ラーメン</b></p>  <p>スープには信州味噌®, 小袋には八幡屋磯五郎の七味を使用して地元の味に。</p>	<p><b>名古屋台湾ラーメン</b></p>  <p>スパイスや醤(ジャン)の辛さと豚の旨みを感じる本格的な味わい。特製辛ダレ付き。</p>	<p><b>名古屋 THE・台湾まぜそば</b></p>  <p>もちっとした極太麺を使用。魚粉の旨みと唐辛子の辛味でクセになる味を本格再現。</p>
<p><b>京都背脂醤油味</b></p>  <p>背脂が表面を覆うキレのある醤油スープで本場の味を再現。九条種ねぎが特長。</p>	<p><b>奈良天理スタミナラーメン</b></p>  <p>豆板醤の辛味とニンニク風味で刺激的ながらもコクのある一杯。具材は「デカギリ白菜」。</p>	<p><b>和歌山中華そば</b></p>  <p>超特選濃口醤油を使用したコク深い醤油豚骨スープとストレート麺で本場の味を追求。</p>	<p><b>尾道中華そば</b></p>  <p>大粒の背脂が浮いたシンプルな醤油スープと平打麺で地元根付いた中華そばを再現。</p>	<p><b>広島 THE・汁なし担担麺</b></p>  <p>醤油、胡麻、花椒の風味豊かなタレを使用。歯切れのいい中細麺で地元の味を再現。</p>
<p><b>徳島ラーメン醤油とんこつ味</b></p>  <p>濃厚な醤油とんこつ味。生卵を入れて食べる地元のスタイルを卵黄ソースで再現。</p>	<p><b>熱炊き博多とんこつ</b></p>  <p>炊き出しが感あるコク深いとんこつスープと硬めのストレート細麺で本場の味を追求。</p>	<p><b>長崎ちゃんぽん</b></p>  <p>もちもち極太麺と彩り豊かな具材が特長。野菜と海鮮の旨みが効いたスープ。</p>		
逸品シリーズ				そばシリーズ
<p><b>ねぎみその逸品</b></p>  <p>マイルドで芳醇な味噌とねぎの相性が抜群の一杯。おろしにんにくでコクをプラス。</p>	<p><b>中華そばの逸品</b></p>  <p>2種類の醤油を使用し、チキンとポークの旨みを効かせ定番ながらも味わい深い一杯に。</p>	<p><b>鶏しおの逸品</b></p>  <p>名古屋コーチンのだしを使用し、鶏の旨みを詰め込んだ一杯。柚子胡椒パウダー付き。</p>	<p><b>酸辣湯麺の逸品</b></p>  <p>黒香酢のコク深い酸味とラー油の辛味がマッチした本格的な仕上がりに。5種の具材使用。</p>	<p><b>鴨だしそば</b></p>  <p>挽きたてのそば粉を使用し豊かな風味と口当たりの良さを実現。鴨の旨みが効いたつゆ。</p>

＜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>



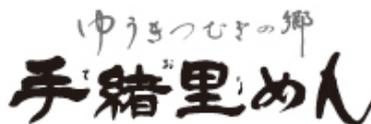
たった4分で味わえる本格スープパスタ

<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