

2021年12月21日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地ラーメンシリーズ 「凄麺 奈良天理スタミナラーメン」 2022年1月24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、「ニュータッチ 凄麺 奈良天理スタミナラーメン」を2022年1月24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、2021年10月に20周年を迎えた「凄麺」ブランドの大人気「ご当地シリーズ」の1品です。地元のみならず全国のラーメンファンを魅了してきた、天理市が発祥の天理スタミナラーメンを、カップ麺として再現しています。豆板醤の辛みを効かせた醤油スープとシャキシャキの食感“デカギリ白菜”(フリーズドライブロック)が特長です。

今回のリニューアルより、奈良県観光公式サイト「あをによし なら旅ネット」と協力し、奈良県の食文化を応援する取り組みを進めてまいります。

<リニューアルポイント>

スープ	白菜を炒めたような臨場感のある風味を加えることで、具材とスープに一体感がある味わいになりました。
パッケージ	商品パッケージに、奈良県観光公式サイト「あをによし なら旅ネット」のロゴマークデザインが入りました。

<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 奈良天理スタミナラーメン(内容量 112g)
め ん： 当社独自製法のノンフライ麺を使用しました。表面はつるつる、中はもちもちとした食感で、また時間が経っても湯伸びしにくいのが特長です(めん 60g、熱湯 4 分)。
ス ー プ： ポークをベースに豆板醤の辛みを効かせた醤油スープです。ポークの旨みと豆板醤の辛さが合わさることで、刺激的ながらもコクのあるスープに仕上げました。さらに白菜を炒めたような臨場感のある風味を加えることで具材とスープに一体感がある味わいになりました。
具 材： フリーズドライブロック(白菜、ニラ)、唐辛子
カ ロ リ ー： 312kcal
JANコード： 4903088011912
発 売 日： 2022 年 1 月 24 日(月)
価 格： 220 円(税抜) 237 円(税込)

<「あをによし なら旅ネット」のご紹介>

「あをによし なら旅ネット」とは、奈良県の観光公式サイトです。観光スポットや旬のイベントなど、奈良県の観光情報が詰め込まれた魅力あるサイトです。

更に、2021 年より特産品・お土産の購入や体験コンテンツの予約も可能なサイトにアップグレード！

「凄麺 奈良天理スタミナラーメン」も「あをによし なら旅ネット」に紹介される予定です。

「あをによし なら旅ネット」ロゴマークデザイン



「あをによし なら旅ネット」ホームページ



URL

<http://yamatoji.nara-kankou.or.jp/>

<FM 大阪タイアップ “ニュータッチ凄麺 presents 凄 maru ～ 奈良トーク！～”>

当商品のリニューアルを記念し、地元の人気メディア FM 大阪とのタイアップ企画を実施いたします。

奈良県出身のおふたり(お笑い芸人 笑い飯 哲夫さん・パーソナリティの赤松悠実さん)が、奈良天理スタミナラーメンに纏わる特別ゲストをお迎えしながら、奈良天理スタミナラーメンや奈良県の魅力を発信します。



番組 : FM 大阪「赤 maru」(月～木 14:00～15:51)

放送日 : 2022 月 2 月 毎週水曜日(2/2, 9, 16, 23 全 4 回)

<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

＜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

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