

2022年1月20日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地ラーメンシリーズ 「凄麺 長崎ちゃんぽん」 2022年2月7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 長崎ちゃんぽん」を2022年2月7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。ご当地麺として全国的に人気が高い長崎ちゃんぽんを、カップ麺として再現しています。もっちり食感のノンフライ極太麺と、野菜とポークの旨みを効かせた海鮮スープ、長崎ちゃんぽんらしい彩り豊かな6種の具材が特長です。

<リニューアルポイント>

アレルギー	特定原材料7品目に指定されている乳成分、卵を除去しました。
具材	えび団子の食感を改良し、サイズも大きく、さらに美味しくなりました。
スープ	魚介と、ポークや野菜の旨みとのバランスをより良くしました。 スープの包材数を減らすことで、プラスチックごみの削減及び調理時の手間を省きました。
デザイン	ノンフライ極太麺の美味しさが、よりお客様に伝わるようにしました。

<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 長崎ちゃんぽん(内容量 121g)

め ン： ゆでたての旨さを再現した独自製法ノンフライ麺を使用。長崎ちゃんぽんらしい、太くてもちもちとした食感が特長です(めん 65g、熱湯 5分)。

ス ー プ： ポークと魚介と野菜の旨みを贅沢に効かせたスープです。野菜を炒めたような香ばしい香り、様々な部位のポークエキスから溢れる濃厚な味わいが食欲をそそります。こしょうで味を引き締め、飽きの来ない味わいに仕上げました。

具 材： キャベツ、えび団子、いか、カマボコ、コーン、キクラゲ

カ ロ リ ー： 392kcal

JANコード： 4903088015637

発 売 日： 2022年2月7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>

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 すごめん

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>

ゆづつむすの郷 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