

2022年1月20日

ニュータッチご当地シリーズ KASUYA 監修「大阪かす焼そば」「大盛 大阪かすうどん」 2022年2月21日(月)2品同時リニューアル

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、「大阪かす焼そば」「大盛 大阪かすうどん」を2022年2月21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。



大阪のかすうどんで人気のチェーン店「KASUYA」に監修をいただいた、ニュータッチ「ご当地焼そば」シリーズ、ニュータッチ「ご当地満福食堂」シリーズの商品です。「大阪かす焼そば」は、大阪で古くから馴染みのある食材「かす(油かす)」を活かしたソース焼そばで、大阪の株式会社大黒屋の粉もんソースを使用しています。「大盛 大阪かすうどん」は、大阪南部を中心に食べられるソウルフード“かすうどん”を大盛カップで再現しました。2品に共通している具材の「かす入り揚げ玉」には、「KASUYA」で使用している“かす”を混ぜ、肉の旨みを感じられるよう仕上げました。

<リニューアルポイント>

大阪かす焼そば	かす入り揚げ玉を20%増量し、食べ応えがアップしました。
大盛 大阪かすうどん	原材料を見直し、牛のコクと旨みをより感じられるつゆに仕上げました。

<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 大阪かす焼そば	ニュータッチ 大盛 大阪かすうどん
内容量	129g(めん 100g)	129g(めん 90g)
めん	モチリとした弾力のある食感で、しょうゆを練りこんだ味付けフライ麺です。	小麦の旨さをとことん追求したフライ麺のうどんです。つるりとしたしなやかさとモチモチした食感を兼ね備えています。
ソース つゆ	野菜や果物の風味が効いた大黒屋の粉もんソースに、焦がしたソースの風味と炒め焦がした牛風味をオイルでプラスし、甘味と辛味のバランスのとれた、食べ飽きない味に仕上げました。	本醸造濃口醤油の華やかな香りが特徴のつゆに、昆布・鰹・ビーフの旨味を掛け合わせ、コクのあるつゆに仕上げました。さらに、香ばしい風味の牛脂を加え、外食店で味わうような臨場感を再現しました。
具材	かす入り揚げ玉、キャベツ	かす入り揚げ玉、とろろ昆布、ねぎ
カロリー	563kcal	492kcal
JANコード	4903088015651	4903088015125
発売日	2022年2月21日(月)	
価格	180円(税別) 194円(税込)	

<ニュータッチ「ご当地焼そば」シリーズのご紹介>

ニュータッチご当地焼そばシリーズです。

食べ応えのあるフライ麺にて地元で愛されているソウルフードを再現しており、現在全4品を販売中です。

2月21日リニューアル!!



大阪かす焼そば



仙台牛タン風味
塩焼そば



東京油そば



名古屋発
台湾まぜそば

<ニュータッチ「ご当地満福食堂」シリーズのご紹介>

ご当地満福食堂は「ご当地の味をお腹いっぱい味わえる」をコンセプトとしたシリーズです。

食べ応えのあるフライ麺にて地元で愛されているソウルフードを再現しており、現在全5品を販売中です。

2月21日リニューアル!!



大盛大阪かすうどん

2月14日リニューアル!!



大盛八王子ラーメン



大盛長岡
生姜醤油ラーメン



大盛山形鳥中華



大盛名古屋
カレーうどん

<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