

2022年2月22日

麺・スープ・具材すべてを極めた「凄麺 逸品シリーズ」 「ねぎみその逸品」「鶏しおの逸品」「中華そばの逸品」 2022年3月14日(月)3品同時リニューアル発売

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、ノンフライカップ麺ブランド「ニュータッチ 凄麺」の逸品シリーズ「ねぎみその逸品」「鶏しおの逸品」「中華そばの逸品」の3品を2022年3月14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同時リニューアル発売いたします。



「凄麺 逸品シリーズ」では、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。今回のリニューアルでは「麺・スープ・具材のすべてを極める」というコンセプトのもと、おいしさにさらに磨きをかけました。また、リニューアルを記念し、「凄麺 逸品シリーズ」をご購入いただいた方を対象に「凄麺18種詰合せ」を1,000名様にプレゼントするキャンペーンを実施いたします。

<商品のこだわりポイント>

ねぎみその逸品	<ul style="list-style-type: none">・濃厚スープがよく絡むもちもち食感の太麺・炒め素材の風味が味わえる濃厚味噌スープとシャキシャキとした本格的な食感のねぎ
鶏しおの逸品	<ul style="list-style-type: none">・淡麗なスープと相性が良い中細麺・名古屋コーチンの旨みが詰まった黄金塩スープと、鶏の旨みをより楽しめる別添「香ばし鶏油」
中華そばの逸品	<ul style="list-style-type: none">・昔ながらの中華そばを再現した中細麺・豚と鶏の旨みが効いた王道醤油スープと本格的なレトルトチャーシュー、メンマ

<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 ねぎみその逸品	ニュータッチ凄麺 鶏しおの逸品	ニュータッチ凄麺 中華そばの逸品
内容量	133g (めん65g)	109g(めん60g)	116g(めん60g)
めん	当社独自製法のノンフライ麺です。表面はつるつる、中はもちもちとした食感でスープとの相性も絶妙で、時間が経っても伸びにくいのも特長です。		
	太麺 熱湯5分	中細麺 熱湯4分	中細麺 熱湯4分
スープ	3種の味噌をベースに、マイルドながらも芳醇な香りが感じられる濃厚なスープです。別添のおろしにんにくを加えるとさらにコクが増します。	名古屋コーチン100%の旨味と炙りチャーシューの香ばしい風味が特長の黄金色のスープです。別添「香ばし鶏油」付き。	3種の醤油をベースにポークとチキンの旨みを合わせた王道の中華そばスープです。シンプルながらも風味豊かに仕上げました。
具材	(乾燥ブロック) ねぎ、唐辛子	(乾燥具材) 鶏肉団子、チンゲン菜、 クコの実	(レトルト調理品) チャーシュー、メンマ (乾燥具材) ねぎ
リニューアル ポイント	麺・スープ・具材すべてが際立ち、お客様の目を引くデザインにリニューアルしました。	具材に彩りのよいクコの実を使用しました。別添「香ばし鶏油」でより鶏の旨味が楽しめるようになりました。	スープにペッパーを効かせ、より風味のよい後味に仕上げました。
カロリー	431kcal	313kcal	341kcal
JANコード	4903088004679	4903088015699	4903088015675
発売日	2022年3月14日		
価格	220円(税別) 237円(税込)		

<「逸品シリーズ」を買って、凄麺 18 種詰合せをもらおう！キャンペーン>

「凄麺 逸品シリーズ」全 4 種の中から異なる 2 種類を購入いただいた方の中から、抽選で 1,000 名様に「凄麺 18 種詰合せ」をプレゼントするキャンペーンを実施します。

- 企画名 : 「逸品シリーズ」を買って、凄麺 18 種詰合せをもらおう！
- 開催期間 : 2022 年 3 月 14 日(月)～5 月 15 日(日)
- 応募方法 : 「凄麺 逸品シリーズ」全 4 種の中から異なる 2 種類を購入したレシート画像をアップもしくは、ヤマダイ公式通販のご注文番号で応募
- Web サイト: <https://www.newtouch.co.jp/ippincampaign2022/> (3/11(金)公開予定)



左) キャンペーンページイメージ

右) 凄麺 18 種詰合せ イメージ

<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)

札幌濃厚味噌 ラーメン	函館塩ラーメン	青森煮干 中華そば	仙台辛味噌 ラーメン	喜多方ラーメン	新潟背脂醤油 ラーメン	信州味噌 ラーメン
佐野らーめん	千葉竹岡式 らーめん	横浜とんこつ家	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	名古屋台湾 ラーメン
奈良天理スタミナ ラーメン	京都背脂醤油味	和歌山中華そば	尾道中華そば	徳島ラーメン 醤油とんこつ味	熟炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん
		3/28 リニューアル				
名古屋 THE・ 台湾まぜそば	広島 THE・ 汁なし担担麺					

3/14
リニューアル

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	茨城県結城郡八千代町平塚 4828
	坂東ファクトリー	茨城県坂東市緑の里 14番
	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