

2022年2月22日

## 「凄麺」ブランドの大人気ご当地ラーメンシリーズ 「凄麺 名古屋 THE・台湾まぜそば」「凄麺 広島 THE・汁なし担担麺」 2022年3月28日(月)2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「ニュータッチ 凄麺 名古屋 THE・台湾まぜそば」「ニュータッチ 凄麺 広島 THE・汁なし担担麺」の2品を2022年3月28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。



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2品です。名古屋・広島でお馴染みのご当地メニューを再現しました。「名古屋 THE・台湾まぜそば」は魚粉の旨みが効いたピリ辛でクセになる味わいです。「広島 THE・汁なし担担麺」は胡麻ダレの旨さと花椒の痺れるような辛さが特長です。フタには名古屋の食文化をPRしている「なごやめし」のロゴマーク、「ひろしま汁なし担担麺推進委員会」のキャラクターがそれぞれ入り、ご当地感を演出しています。

### <リニューアルポイント>

名古屋 THE・台湾まぜそば	・別添「卵黄ソース」を付け、 本場 名古屋でも親しまれている卵黄を入れる食べ方を再現しました。
広島 THE・汁なし担担麺	・タレとふりかけを見直し、 肉味噌のコクと花椒の香りをより感じられる味に仕上げました。 ・具材の肉そぼろを見直し、さらに肉の旨みを感じられるようにしました。
共通	・パッケージデザインを大きく見直しました。 シズル写真を大きく表示することで、よりおいしさが伝わるデザインにしました。

<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 名古屋THE・台湾まぜそば	ニュータッチ 凄麺 広島THE・汁なし担担麺
内容量	115g(めん72g)	119g(めん72g)
めん	当社独自製法のノンフライ麺を使用しています。	
	台湾まぜそばらしい もちもちとした食感を再現しました。 (極太麺 熱湯5分)	広島汁なし担担麺の歯切れ良く しなやかでコシのある中細麺を再現しました。 (中細麺 熱湯4分)
タレ	本醸造こいくちしょうゆをベースにポークの旨味 や豆板醤、魚粉が加わった、濃厚で辛旨なタレに 仕上げました。ニンニクを強めに効かせてあり、 パンチがある味わいです。	醤油をベースに豚肉の旨味を加え、コクと辛味 のあるタレに仕上げました。ふりかけの花椒、すりご まと混ぜ合わせると、風味がより豊かになります。
具材	(ふりかけ) 肉そぼろ、ニンニク、鰹節粉末 焼のり、ねぎ、唐辛子 (別添) 卵黄ソース	(乾燥具材) 味付肉そぼろ (ふりかけ) ごま、ねぎ、花椒、唐辛子
カロリー	363kcal	424kcal
JANコード	4903088015712	4903088015736
発売日	2022年3月28日(月)	
価格	220円(税別) 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)

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					

### 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

3/14  
リニューアル

### 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>

### ゆうきつむぎの郷 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