

2022年5月19日

## 麺・スープ・具材すべてを極めた「凄麺 逸品シリーズ」 「凄麺 酸辣湯麺の逸品」2022年6月20日(月) リニューアル発売 & 逸品シリーズ 20周年記念 2,000名様にQUOカードプレゼント

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 酸辣湯麺の逸品」を2022年6月20日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。また、当商品のリニューアルと逸品シリーズ20周年を記念してQUOカードプレゼントキャンペーンを実施いたします。



当商品は「麺・スープ・具材のすべてを極める」がコンセプトの「凄麺 逸品シリーズ」の1品です。黒香酢のコク深い酸味とラー油の辛味を効かせたスープ、彩り豊かな4種の具材が特長です。さらに、独自製法のツルツル・モチモチとした食感のノンフライ麺で、お店で食べる酸辣湯麺のような本格的な味わいに仕上げています。

### <リニューアルポイント>

具材	チンゲン菜を30%、キクラゲを40%増量しました。
デザイン	シズル写真と商品名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。背景を紫色に変更し、高級感を演出しました。

<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 酸辣湯麺の逸品(内容量 111g)  
めん：当社独自製法のノンフライ麺です。表面はツルツル、中はモチモチとした食感でスープとの相性も絶妙です。時間が経っても伸びにくいのも特長です。(めん 60g、熱湯 4分)  
スープ：鶏ガラとポークをベースに、椎茸、オイスターソースの旨みを効かせました。胡麻油の風味とラー油の辛味、黒香酢のクセになる酸味が特徴のトロミあるスープです。  
具材：かき玉子、豆腐、キクラゲ、チンゲン菜  
カロリー：332kcal  
JANコード：4903088013237  
発売日：2022年6月20日(月)  
価格：242円(税抜) 261円(税込)

## <「逸品シリーズ」を買ってその場で当たる！キャンペーン>

「凄麺 逸品シリーズ」の発売 20周年と「凄麺 酸辣湯麺の逸品」の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の中から、2,000名様にオリジナルデザインの QUO カード(1,000円分)をプレゼントするキャンペーンを実施いたします。“当たったかどうかはその場で分かる！”当たりの商品にはフタを開けると QUO カードが入っています。

企画名：「逸品シリーズ」を買ってその場で当たる！キャンペーン

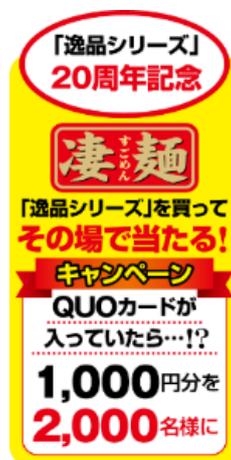
対象商品：「凄麺 逸品シリーズ」全4品のなかでキャンペーンの告知が付いている商品

開催期間：2022年6月20日(月)～キャンペーン告知商品販売終了まで

### ▼キャンペーン告知入り(フタ左側)商品



### ▼オリジナルデザイン QUO カード



## ＜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
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)

逸品シリーズ(全 4 種)			そば	期間限定
ねぎみその逸品	鶏しおの逸品	中華そばの逸品	鴨だしそば	冷し中華 海鮮サラダ風

＜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	213名(2022年5月時点)	
売上高	11,390,000,000円(2022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