

2022年7月20日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「凄麺 富山ブラック」 2022年8月1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 富山ブラック」を2022年8月1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。醤油が濃く、胡椒が効いた黒いスープが特徴の富山のご当地ラーメンを再現しています。今回のリニューアルでは、具材のねぎとメンマをより食べ応えのあるものに改良し、更に満足度の高い一杯に仕上げました。

<リニューアルポイント>

| | |
|------|-------------------------------|
| 具材 | ねぎとメンマをより食べ応えのあるものに改良しました。 |
| デザイン | 本格的な醤油のおいしさをより伝えられ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 富山ブラック(内容量 119g)

め ん: 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。つるつと滑らかなながらもコシがある食感の太麺です。また時間が経っても伸びにくいのも特長です(めん 65g、熱湯 5分)。

ス ー プ: 地元富山で長年親しまれている山元醸造株式会社の濃口醤油を使用し、富山ブラック最大の特徴である醤油スープの黒い色とコク深い味を再現しました。魚醤の旨味と背脂のコクを効かせたスープに、ピリッと辛い黒胡椒と煮干を中心とした魚粉の別添特製スパイスを合わせることで、スープのおいしさが一層引き立ちます。

具 材: チャーシュー、ねぎ、メンマ

カ ロ リ ー: 334kcal

JANコード: 4903088011752

発 売 日: 2022年8月1日(月)

価 格: 242円(税抜) 261円(税込)

< 凄麺ブランドのご紹介 >

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ブランドです。
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 濃厚醤油とんこつ味 |  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 |  酸辣湯麺の逸品 |  鴨だしそば |  冷し中華 海藻サラダ風 |

< 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://ec.newtouch.co.jp/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://ec.newtouch.co.jp/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://ec.newtouch.co.jp/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://ec.newtouch.co.jp/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://ec.newtouch.co.jp/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://ec.newtouch.co.jp/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

<商品情報>

商品名：ニュータッチ 凄麺 富山ブラック(内容量 119g)

めん：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。つるつと滑らかながらもコシがある食感の太麺です。また時間が経っても伸びにくいのも特長です(めん 65g、熱湯 5分)。

スープ：地元富山で長年親しまれている山元醸造株式会社の濃口醤油を使用し、富山ブラック最大の特徴である醤油スープの黒い色とコク深い味を再現しました。魚醤の旨味と背脂のコクを効かせたスープに、ピリッと辛い黒胡椒と煮干を中心とした魚粉の別添特製スパイスを合わせることで、スープのおいしさが一層引き立ちます。

具材：チャーシュー、ねぎ、メンマ

カロリー：334kcal

JANコード：4903088011752

発売日：2022年8月1日(月)

価格：242円(税抜) 261円(税込)