

2022年8月23日

「凄麺」逸品シリーズに和風2品が仲間入り！ 「凄麺 肉汁うどんの逸品」「凄麺 鴨だしそばの逸品」 2022年9月12日(月)新発売

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「肉汁うどんの逸品」「鴨だしそばの逸品」を2022年9月12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新発売いたします。



「ニュータッチ 凄麺」の逸品シリーズでは、「麺・スープ・具 全てを極める」というコンセプトのもと、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。この度、和風2品が新たに仲間入りし、ゆでたての旨さを再現した本格的なノンフライうどん・ノンフライそばをお楽しみいただけるようになりました。
「肉汁うどんの逸品」は、凄麺史上初の、うどんを使用した商品です。以前よりお客様から多くのご要望をいただいており、長年の開発期間を経て遂に発売となりました。

<商品のこだわりポイント>

肉汁うどんの逸品	<ul style="list-style-type: none">・国内産の小麦を100%使用したコシとつるみが特長の凄麺史上初のノンフライうどん・鰹だしと豚肉の風味が効いた濃いめで甘口の上品な味わいの関東風うどんつゆ・ジューシーな味付け豚バラ肉と大きめカットの白ねぎ
鴨だしそばの逸品	<ul style="list-style-type: none">・挽きたてのそば粉を使用した風味豊かで口当たりの良いノンフライそば・鴨肉を焼いたような炭火焼き風の香りを閉じ込めた臨場感あるつゆ・ジューシーな鶏肉団子

<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 肉汁うどんの逸品	ニュータッチ凄麺 鴨だしそばの逸品
内容量	103g (めん60g)	117g(めん60g)
めん	国内産の小麦を100%使用した 凄麺史上初のノンフライうどん	挽きたてのそば粉を使用した 風味豊かな当社独自製法のノンフライそば
	熱湯5分	熱湯5分
スープ	鯉・さば・北海道産昆布の“三重奏”の旨みを 十分引き出したダシに、豚肉の旨みが溶け込ん だような風味をアクセントにつけ、醤油感を効か せた関東風のうどんつゆです。	本醸造濃口醤油を使用し、鴨・鯉・昆布の旨みを 合わせ、甘辛くコクのある味に仕上げました。 さらに、鴨肉を焼いたような炭火焼き風の香りを 閉じ込めた別添調味油を合わせ、臨場感ある鴨 南ばんの雰囲気を楽しめるつゆに仕上げました。
具材	豚バラ肉 白ねぎ	鶏肉団子 かまぼこ ねぎ
カロリー	295kcal	323kcal
JANコード	4903088015873	4903088015897
発売日	2022年9月12日	
希望小売 価格	242円(税抜) 261円(税込)	

<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 24 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
飛騨高山 中華そば	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 6 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	肉汁うどんの 逸品	鴨だしそばの 逸品

< 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://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