

2022年8月18日

**ノンフライカップ麺「スープデパスタ」が  
動物性食材フリーになって新登場！  
「きのこクリーム」「かぼちゃクリーム」「完熟トマト」  
2022年9月5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、「スープデパスタ きのこクリーム」「スープデパスタ かぼちゃクリーム」「スープデパスタ 完熟トマト」を2022年9月5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。



2006年のブランド誕生以降、リニューアルを繰り返しながら進化を続けてきた「スープデパスタ」は、“気軽に美味しい”“女性に丁度いい”をコンセプトにしたハンディタイプのノンフライスープパスタです。この度ブランドコンセプトを刷新し、植物性素材の美味しさを楽しめるブランドになりました。3品とも動物性食材フリーのため、日本でも増加しているヴィーガン<sup>※1</sup>やベジタリアンの方をはじめ、健康や環境を気にする方々、卵や乳成分にアレルギーをお持ちの方にもお召し上がりいただけるようになりました。MSG<sup>※2</sup>も不使用のため、添加物が気になる方も安心してお召し上がりいただけます。

※1:「完全菜食主義者」ともよばれる。肉・魚介類に加え、卵・乳製品・はちみつ等一切の動物性食品を口にしない方。  
動物愛護や環境など、さまざまな理由から、動物からの搾取をしない生き方を選択されている方。  
※2:グルタミン酸ナトリウム

＜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

## <スープデパスタ ブランド特長>

昼食や軽食として気軽に食べられるノンフライのスープパスタ。おいしさはもちろん、原材料にもこだわりました。

### ① 動物性食材フリー

カップ麺を作る際の原材料として使用することが多い、肉、魚、卵、乳製品を使用していないため、ヴィーガン・ベジタリアン・健康や環境を気にする方、卵や乳成分にアレルギーをお持ちの方にもお召し上がりいただけます。

### ② MSGフリー

カップ麺のうま味の増強に用いられることの多いMSG(グルタミン酸ナトリウム)を使用していません。添加物が気になる方も安心してお召し上がりいただけます。

### ③ 素材の美味しさを楽しめるラインナップ

健康や美容のために野菜やきのこを積極的に摂りたい方や、ヴィーガンの方もおいしく食べられるラインナップ。女性を中心に人気が高いきのこ・かぼちゃ・トマトを揃えました。

### ④ ノンフライのロングパスタ

当社独自製法で開発した、ノンフライのロングパスタを使用しているので、パスタとしての食べ応えがあります。

## <商品情報>

商品名	スープデパスタ きのこクリーム	スープデパスタ かぼちゃクリーム	スープデパスタ 完熟トマト
内容量	51g(めん36g)	51g(めん36g)	52g(めん36g)
めん	当社独自のノンフライ製法で、お湯で戻すだけでツルツル食感が楽しめる本格食感のロングパスタ(太さ1.4mm、熱湯4分)。		
スープ	乳原料不使用ながら、クリームのコク深さが特長。マッシュルームのうま味が効いた味わいに仕上げました。	かぼちゃ風味が豊かなクリーミーで濃厚なスープ。隠し味にシナモンを加え、飽きのこない味に仕上げました。	イタリア産完熟トマトの旨味を詰め込んだコク深いスープ。玉ねぎを合わせ、コクがある王道の味に仕上げました。
具材	マッシュルーム、ぶなしめじ	かぼちゃ、かぼちゃの種	トマト、タマネギ、パセリ
カロリー	182kcal	193kcal	182kcal
JANコード	4903088015958	4903088015934	4903088015910
発売日	2022年9月5日		
希望小売価格	198円(税抜) 213円(税込)		

## <ヴィーガン・ベジタリアンとは>

「ベジタリアン」は肉や魚などの動物性食材を避けた食生活をする人です。また「ヴィーガン」は動物からの搾取をしない生き方を選択されている方で、食生活の面では「完全菜食主義者」と呼ばれ、肉・魚介類に加え、卵・乳製品・はちみつ等の、一切の動物性食品を口にしません。

### ベジタリアン・ヴィーガンの食生活

	ベジタリアン ※動物性食材を避ける	ヴィーガン ※一切の動物性食材を口にしない	フレキシタリアン ※食の選択肢の1つとしてヴィーガン・ベジタリアンのスタイルを取り入れる
肉	×	×	△
魚	×	×	△
卵	○	×	△
乳製品	○	×	△
はちみつ	○	×	△
対応商品			

※分類の一例です。人によって食べないものは様々です。

「ヴィーガン」「ベジタリアン」になる理由は様々です。インドでは宗教上の理由でベジタリアンの割合が高い一方、欧米では環境保護や動物愛護、健康志向など、ライフスタイルの観点から、植物性料理を好む人が急増しています。

近年、植物性料理は「プラントベースフード」とも呼ばれ、野菜や穀物等を楽しむことができるとして、爆発的に人気が高まっています。欧米ではほぼ全てのレストランでメニューに組み込まれ、スーパーマーケットには専用コーナーが設置されています。

ライフスタイルの観点から「ヴィーガン」「ベジタリアン」を選んだ人の中には、“週に1日だけ”や、“1日1食だけ”プラントベースフードを選ぶ等、独自のスタイルで取り入れる「フレキシタリアン」と呼ばれる人も多く存在します。我慢せずに食を楽しむことから、食の選択肢の1つとして気軽に取り入れられています。

上記のような世界的トレンドを受け、日本でも植物性料理への注目度・ニーズが高まっています。元々「米」「豆」「野菜」等を活用し、豊かな食生活を送ってきた日本人にとって、植物性料理は親しみのある料理と言えます。今後益々注目される食のトレンドとして、市場の拡大が期待されます。

## <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 すごめん

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