

2022年8月23日

凄麺 ご当地シリーズ 24 品目！ 「凄麺 飛騨高山中華そば」 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、「ニュータッチ 凄麺 飛騨高山中華そば」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。



ノンフライのカップ麺ブランド「ニュータッチ 凄麺」の「ご当地シリーズ」は、自宅にいながら手軽に本格的なご当地ラーメンが楽しめる、お客様から好評をいただいています。そしてこの度、中部地方でも屈指の歴史と知名度を持つご当地ラーメン「飛騨高山中華そば」が新たに仲間入りいたします。現地の老舗ラーメン店が参加する「飛騨高山中華そば伝承会」の協力のもと、現地の味を再現しました。

<商品特長>

めん	当社独自製法のノンフライ麺を使用 飛騨高山中華そばの特徴を再現するため新たに開発をした、細縮れ麺
スープ	鶏ガラと豚ガラをベースに煮干しと鰹節を加えた和風テイストの醤油スープ
具材	本格的な味わいが楽しめるレトルトタイプのチャーシュー・メンマ入り
デザイン	飛騨高山の町並みのイメージや、名物「さるぼぼ」でご当地感を演出しました

<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 飛騨高山中華そば(内容量 119g)
- め ん：当社独自製法のノンフライ麺を使用。飛騨高山中華そばを再現した、滑らかで縮れのある細麺です。(めん 60g、熱湯 3分)
- ス ー プ：鶏ガラと豚ガラをベースに煮干しと鰹節を加えた和風テイストの醤油スープです。本醸造濃口醤油にたまり醤油を加えて煮込んだ雰囲気を出しました。
- 具 材：チャーシュー、メンマ、ねぎ
- カ ロ リ ー：287kcal
- J A N コ ー ド：4903088016030
- 発 売 日：2022年9月5日(月)
- 希望小売価格：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 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 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