

2022年9月21日

凄麺 ご当地シリーズ 25 商品目！ 八幡浜市全面協力！「凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん」 2022年10月31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 愛媛八幡浜(やわたはま)ちゃんぽん」を2022年10月31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「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。この度、記念すべき25商品目として、愛媛県八幡浜市で古くから親しまれている「八幡浜ちゃんぽん」が仲間入りいたします。

当商品は、八幡浜市役所より「八幡浜ちゃんぽんを是非凄麺で再現してほしい！」という声が寄せられたことから開発がスタート致しました。八幡浜市民の熱い想いを受け、八幡浜市全面協力のもと現地の味を忠実に再現しました。

<商品特長>

めん	当社独自製法のノンフライ麺を使用し、八幡浜ちゃんぽんの特徴である、太くてもちもちした食感を再現しました。
スープ	醤油ベースにホタテ・アサリ・イカなどの旨味を加えた魚介風味豊かなスープです。野菜を炒めた香ばしさを付与し、シンプルながら飽きのこない味に仕上げました。
具材	八幡浜市の特産品である「じゃこ天」を、本商品専用の具材として独自開発しました。さらに、「じゃこ天」に加え、野菜や魚介具材をたっぷり入れました。
デザイン	八幡浜の海をイメージしたデザインに、八幡浜市推奨マーク・八幡浜ちゃんぽんPRキャラクター“はまぽん”でご当地感を演出しました。フタの裏には、八幡浜市民から募集した八幡浜ちゃんぽんへの想いを紹介しています。

<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 愛媛八幡浜ちゃんぽん(内容量 119g)
- め ん：当社独自製法のノンフライ麺を使用。八幡浜ちゃんぽんの特徴である太くてもちもちした食感を再現した極太麺です。(めん 65g、熱湯 5分)
- ス ー プ：醤油ベースのさっぱりとしたスープに、ホタテ・アサリ・イカなどの魚介の旨味を加えた、魚介の風味が豊かなちゃんぽんスープです。玉ねぎ・ニンニクを炒めたような調理感がある香味油を使用し、シンプルながらも飽きのこない味に仕上げました。
- 具 材：キャベツ、じゃこ天、えび団子、ニンジン、いか、ニラ
- カ ロ リ ー：346kcal
- J A N コ ー ド：4903088016054
- 発 売 日：2022年10月31日(月)
- 希望小売価格：242円(税抜) 261円(税込)

<八幡浜ちゃんぽんとは>

八幡浜ちゃんぽんは 70 年以上にわたり八幡浜市民に愛され続けている愛媛県八幡浜市のソウルフードです。四国の西の玄関口と言われ、古くからみなとまちとして栄えてきた八幡浜市にて、海を渡って伝わってきた中国の食文化と地元の食文化が融合して八幡浜ちゃんぽんが誕生したといわれています。

“ちゃんぽん”といっても、白濁濃厚スープの長崎ちゃんぽんと違い、黄金色のスープで、だしが効いてすっきりとした味わいです。

また、じゃこ天や蒲鉾など名産の水産練り製品を具材として使用していることも特徴です。市内では、30 店以上の飲食店や学校給食でも提供されるほど、市民に親しまれています。



<八幡浜市長コメント>

八幡浜市民のソウルフード「八幡浜ちゃんぽん」を全国にお届けできる事となりました。今流行りの「こってり」「激辛」とは違い、優しく体にも心にも染み渡るうまみの特徴です。食堂によって具材や調理方法など持ち味があり、市民一人一人に好みの店があるのも興味深いところです。皆様にもこのカップ麺をきっかけにご当地にお越しいただき、八幡浜ちゃんぽんの世界を味わって頂けたら幸いです。



八幡浜市長 大城一郎

もっと「ニュータッチ 凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん」の魅力が分かる特設ページ開設！
<https://www.newtouch.co.jp/recipe/yawatahama/>
もしくは右側 QR コードよりアクセスしてください。



< 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 25 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	横浜どんこつ家	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	愛媛八幡浜 ちゃんぽん
熱炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん	名古屋 THE・ 台湾ませそば	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