

2022年10月20日

冬限定！心も体も温まる塩らーめんが2年ぶりに登場！
「凄麺 冬の塩らーめん」
2022年11月14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 冬の塩らーめん」を2022年11月14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。



当商品は今作で17回目となる、凄麺の冬限定商品です。「寒い季節の冬に食べたい心も体も温まる美味しい塩らーめん」をコンセプトに、背脂たっぷりの濃厚な塩らーめんを開発しました。冬に美味しい大切りカットの白菜を入れて季節感を出し、別添小袋の特製辛ダレ「旨辛醬(うまからじゃん)」を入れることで更に心も体も温まります。

<商品特長>

めん	表面はツルツル、中はモチモチの弊社自慢のノンフライ太麺
スープ	豚骨と鶏白湯をあわせたスープに背脂を加えた濃厚な塩スープ 炒め野菜と白菜のうま味を加えることでコクのある味に仕上げました
具材	シャキシャキ食感の大切り白菜ブロック入り
別添辛ダレ	豆板醬ベースに粗挽き唐辛子を加えた特製辛ダレ「旨辛醬(うまからじゃん)」小袋付き スープにパンチを与え、じんわり温まるピリ辛スープに変化します

<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 冬の塩らーめん(内容量 120g)
- め ん：表面はツルツル、中はモチモチのゆでたての旨さを再現した弊社自慢のノンフライ太麺です。
時間が経っても茹で伸びしにくいのも特徴です。(めん 65g、熱湯 5分)
- ス ー プ：豚骨と鶏白湯を合わせたスープに背脂を加えた濃厚な塩ラーメンスープです。炒めた香味野菜と白菜のうま味を加えることでコクのあるスープに仕上げました。また、豆板醤をベースに粗挽きの唐辛子等を加えた旨辛醤を入れることで、じんわり温まるピリ辛スープに変化します。
- 具 材：白菜、ニラ
- カ ロ リ ー：367kcal
- J A N コ ー ド：4903088016153
- 発 売 日：2022年11月14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 25 種)

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	冬の塩らーめん

期間限定

< 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

素材のおいしさがつまったスープを本格パスタで

<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