

2022年12月20日

ニュータッチ ご当地満福食堂シリーズ 「ニュータッチ 大盛大阪かすうどん」 2023年1月23日(月) リニューアル発売

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 大盛大阪かすうどん」を2023年1月23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リニューアル発売いたします。



当商品は「ご当地の味をお腹いっぱい味わえる」をコンセプトとした「ご当地満福(まんぷく)食堂」シリーズの商品です。当商品は、大阪府民に親しまれている、油かすから出る牛の旨味がだし汁に加わったこってり系のうどん「かすうどん」を再現したカップ麺です。今回のリニューアルでは、スープと具材を見直し、より芳醇な風味と見た目の華やかさが楽しめる商品になりました。

<リニューアルポイント>

スープ	原料を見直し、より芳醇な風味のうどんつゆに仕上げました
具材	かまぼこを加えて見た目の華やかさを向上させました

<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 大盛大阪かすうどん(内容量 129g)
- め ん： 小麦の旨さをとことん追求したフライ麺のうどんです。食感はずりとしてしなやかさがあり、モチモチ感も兼ね備えています。(めん 90g、熱湯 5分)
- ス ー プ： 本醸造濃口醤油の華やかな香りが特徴のつゆに、昆布と鰹のやさしい旨味とビーフの旨味を掛け合わせたコクのあるつゆに仕上げました。香ばしい風味の牛脂を加えることで、外食店で味わうような臨場感のある雰囲気を実現しました。
- 具 材： かす入り揚げ玉、かまぼこ、ねぎ、とろろ昆布
※かす入り揚げ玉：牛の小腸を油で揚げたもの(油かす)を破碎し、それを生地練り込んで作った特製の揚げ玉です。
- カ ロ リ ー： 485kcal
- J A N コ ー ド： 4903088015125
- 発 売 日： 2023年1月23日(月)
- 希望小売価格： 194円(税抜) 209円(税込)

<シリーズのご紹介>

ご当地満福食堂は「ご当地の味をお腹いっぱい味わえる」をコンセプトとしたシリーズです。
食べ応えのあるフライ麺にて地元で愛されているソウルフードを再現しており、現在全4品を販売中です。



大盛山形烏中華
そばつゆを思わせるだしの効いた甘めの醤油ラーメン



大盛八王子ラーメン
玉ねぎの風味が特長の醤油ラーメン

1月23日リニューアル!!



大盛長岡生姜醤油ラーメン
生姜の風味が爽やかな醤油ラーメン



大盛大阪かすうどん
牛の油かす入りの揚げ玉が味の決め手のかすうどん

<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