2023年2月21日

# 「凄麺」ブランドの大人気ご当地ラーメンシリーズ 「凄麺 名古屋 THE・台湾まぜそば」「凄麺 広島 THE・汁なし担担麺」 2023 年 3 月 6 日(月)2 品同時リニューアル発売

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 凄麺 名古屋 THE・台湾 まぜそば」「ニュータッチ 凄麺 広島 THE・汁なし担担麺」の 2 品を 2023 年 3 月 6 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。



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と、お客様から好評をいただいています。当商品は名古屋・広島でお馴染みのご当地メニューを再現した汁なしのカップ麺です。今回のリニューアルでは、「名古屋THE・台湾まぜそば」「広島THE・汁なし担担麺」ともに、地元の専門店の方々にアドバイスをいただきながら味を見直し、より再現性を高めました。また、麺がまぜやすくなるように容器を汁なし専用形状にリニューアルし、細部にまでこだわりました。

# <リニューアルポイント>

名古屋 THE・台湾まぜそば	・タレに肉ミンチを加え、より専門店の台湾ミンチの美味しさを再現しました ・「日本台湾まぜそば協会」様より推奨をいただきました	
広島 THE・汁なし担担麺		
共通	<ul><li>・底がフラットな汁なし専用容器に変更し、麺がまぜやすくなりました</li><li>・臨場感のあるシズルが食欲をそそるデザインにリニューアルしました</li></ul>	

<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	ニュータッチ 凄麺		
	名古屋THE・台湾まぜそば	広島THE・汁なし担担麺		
内容量	123g(めん72g)	119g(めん72g)		
めん	当社独自製法のノンフライ麺を使用しています。			
	台湾まぜそばらしい	広島汁なし担担麺の歯切れの良さと		
	もちもちとした食感を再現しました。	しなやかでコシのある食感を再現しました。		
	(極太麺 熱湯5分)	(中細麺 熱湯4分)		
タレ	唐辛子とにんにくの効いたピリ辛醤油味の台湾ミンチを再現したタレです。ポークをベースにオイスターの旨味、豆板醤の辛さ、甜麺醤の甘辛さ、魚粉とにんにくの風味を効かせたパンチのある味わいです。  (ふりかけ) ニンニク、鰹節粉末、唐辛子、焼のり、ニラ (別添) 卵黄ソース	醤油をベースに、豚肉の旨味を効かせて肉味噌 感を出しました。ふりかけの花椒や、すりごまと混 ざり合うことで風味豊かになるように 仕上げました。 (乾燥具材) 味付肉そぼろ (ふりかけ) ごま、ねぎ、花椒、唐辛子		
カロリー	352kcal	414kcal		
JANコード	4903088016405	4903088016429		
発売日	2023年3月6日(月)			
希望 小売価格	242円(税抜)	261円(税込)		

# 名古屋めしをもっと盛り上げよう!! 日本台湾まぜとば協会タイアップ

# お店でも!凄麺でも! 台湾まぜとばを食べて Twitter に投稿しようキャンペーン!!

名古屋めしとして大人気の「台湾まぜそば」を更に盛り上げるため、日本台湾まぜそば協会とタイアップしたTwitterキ ャンペーンを実施致します。専門店で台湾まぜそばを食べて、凄麺「名古屋THE・台湾まぜそば」を食べて、Twitterで 応募するだけで参加でき、抽選で10名様に【オリジナル丼と凄麺のセット】が当たります。

〇実施期間:2023年3月6日(月)~2023年5月7日(日)

〇参加店舗 :日本台湾まぜそば協会加盟店





#### 〇応募方法

- ①ヤマダイ株式会社の公式Twitter(@newtouch\_noodle)をフォロー
- ②参加店舗で台湾まぜそばを食べて写真をとる。下記3つのハッシュタグをつけて応募ツイートを投稿
  - #凄麺スタンプラリー #台湾まぜそば協会 #000(飲食店名)
- ③凄麺 名古屋THE・台湾まぜそばを食べて写真をとる。下記3つのハッシュタグをつけて応募ツイートを投稿

#**凄麺スタンプラリー** #台湾まぜそば協会 #×××(購入店舗名)

キャンペーン詳細は、こちらをご覧ください

https://www.newtouch.co.jp/newsrelease/202303nagoyataiwan.pdf



## <日本台湾まぜそば協会>×<凄麺>

一般社団法人日本台湾まぜそば協会は、台湾まぜそばを日本の食文化へとアップデー トし、世界にも発信すべく 2021 年に発足しました。今回の商品リニューアルでは、商品開 発のサポートと推奨をいただきました。

### 日本台湾まぜそば協会からの推奨コメント

**凄麺のもちもちした食感が本格的で旨い!タレと卵黄ソースが良く絡んで、** クセになる1杯だと思います。一緒に台湾まぜそばを盛り上げましょう!



<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

## <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)



熟炊き博多

ねぎみその逸品



長崎ちゃんぽん

鶏しおの逸品



名古屋 THE·

台湾まぜそば

中華そばの逸品



広島 THE・ 汁なし担担麺

酸辣湯麺の逸品





## く会社概要>

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	
争未仍一見	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	北海道札幌市白石区本通 12 丁目南 8-2	

## <ブランドラインナップ>



「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



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



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

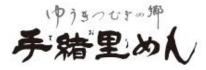


素材のおいしさがつまったスープを本格パスタで https://ec.newtouch.co.jp/brand/soupdepasta



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



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