

2023年4月14日

新横浜ラーメン博物館と凄麺が最強タッグ！ かつてない！新発想のオリジナルカップラーメン製作所 「ラー博スゴメンラボ」 2023年4月25日(火)オープン

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)と新横浜ラーメン博物館(所在地:横浜市港北区 代表取締役社長:岩岡洋志)が最強タッグを組んだ「ラー博スゴメンラボ」が、2023年4月25日(火)にオープン致します。



2024年3月に30周年を迎える新横浜ラーメン博物館は、2022年7月から30周年に向けたプロジェクト第1弾として過去に出店した銘店をよみがえらせる「あの銘店をもう一度」を実施し、大きな反響をよんでいます。そしてこの度、本格的なカップラーメンとしてお客様に好評をいただいているヤマダイ株式会社「凄麺」と、新横浜ラーメン博物館が最強タッグを組み、30周年プロジェクト第2弾として「ラー博スゴメンラボ」を実施することになりました。

「ラー博スゴメンラボ」は、エンターテインメント技術を駆使し、麺・具材・スープ・容器を自由に組み合わせるオリジナルのカップラーメンが作れる企画です。コンセプトは「面白生真面目」！凄麺の技術を活かした本格的な品質と、新横浜ラーメン博物館の新発想を組み合わせることで、かつてないオリジナルで特別感のあるカップラーメンを作ることができます。

＜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

<“ラー博スゴメンラボ”のここが凄い！>

凄麺の技術を活かした 本格的品質！	凄麺の独自製法を使用したなめらかでコシのあるノンフライ麺・コク深いスープ・素材の美味しさが感じられる具材など、全てが本格的な品質です
時代の最先端をいく 新発想！	これまでのカップラーメンでは見たことがない、たこさんウインナー・納豆などの特別具材や、青や黒などの”ヤバい”色をしたスープなど、時代の最先端をいくスープや具材をラー博スゴメンラボのために開発しました
あなただけの 特別感！	麺・スープ・具材を選ぶことでオリジナルラーメンが作れることに加え、お客さまが撮影した大切な写真をその場でカップラーメンのパッケージにすることができ、あなただけの特別な1杯をつくることができます

<プロジェクト概要>

オープン日：2023年4月25日(火)

場所：新横浜ラーメン博物館 1F 体験コーナー手前
(神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目14-21)

営業時間：新横浜ラーメン博物館の営業時間に準ずる

参加費：1個540円(税込)

(麺・3種類の具材・スープ・容器・フタがオリジナルで選べます)

※一部、プレミアム具材として別途費用がかかるものがあります。

※別途、新横浜ラーメン博物館の入館料がかかります。



<新横浜ラーメン博物館>

新横浜ラーメン博物館は、1994年3月6日にオープンした、世界初のラーメンのフードアミューズメントパークです。昭和33年の街並みを再現した館内では、ノスタルジーを感じながら、全国各地のラーメンを楽しむことができます。出店するラーメン店は、新横浜ラーメン博物館の館長 岩岡氏をはじめとしてラーメン愛に溢れるスタッフが厳選した、国内外の銘店ばかりです。定期的な入れ替えを繰り返しながら、これまで全50店が出店しています。



<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

<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	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 5 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	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	北海道札幌市白石区本通 12丁目南 8-2

<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