

2023年4月20日

凄麺 冷し中華 3年目の夏、今年は海鮮サラダ風にパワーアップ! 「凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風」 2023年5月15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 冷し中華 海鮮サラダ風」を2023年5月15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期間限定発売いたします。



2021年に初めて登場した冷やして楽しむ凄麺「凄麺 冷し中華」は、毎年お客さまから好評をいただいております。3年目の夏を迎える今年は、具材にえび団子を加えた「海鮮サラダ風」にパワーアップして、期間限定発売いたします。食欲が減退する暑い夏の日でも美味しくお召し上がりいただけるよう、さっぱりと甘酸っぱい味に仕上げました。

<商品特長>

めん	冷し中華専用のノンフライ麺です しっかり冷やすことで、ツルツルしてシコシコした凄麺らしい食感をお楽しみいただけます
タレ	本醸造醤油を使用し酸味と甘みのバランスが取れた、ごま油の風味が豊かなタレです
具材	毎年ご好評いただいている彩り豊かな白きくらげ、わかめ、赤つのまたに加え、今年はえび団子が仲間入りしました 別添の生タイプ紅生姜がアクセントです

<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 冷し中華 海鮮サラダ風(内容量 132g)
め ん：当社独自製法により、表面はツルツル、中がモチモチとした生麺のような食感を実現したノンフライ麺です。強くちぢれをつけ、タレとの絡みを良くしました。(めん 72g、熱湯 5分)
タ レ：本醸造醤油を使用。酸味と甘みのバランスが取れた、ごま油の風味豊かな冷し中華のタレです。
具 材：かやく(えび団子、白きくらげ、わかめ、赤つのまた)、別添小袋(紅生姜)
カ ロ リ ー：347kcal
J A N コード：4903088016504
発 売 日：2023年5月15日(月)
希望小売価格：242円(税抜) 261円(税込)

<イベント情報>

凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風 SNSアレンジモニター募集！

「凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風」を更に美味しくアレンジしていただけるモニターを募集致します。モニターに選ばれた方には発売前に商品をプレゼント！アレンジレシピを考え、Twitter もしくは Instagram に投稿してください。

また、ヤマダイ社員考案のアレンジレシピもホームページで公開しています。

美味しく食べることはもちろん、アレンジを楽しみながら暑い夏を乗り切りましょう！



- 応募期間：2023年4月20日(木)～4月30日(日)
- 応募条件：「凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風」のアレンジレシピを考え Twitter もしくは Instagram で投稿
- 応募方法：キャンペーンページ(<https://www.newtouch.co.jp/recipe/202305hiyashi/>)上の専用応募フォームに必要事項を記入のうえ、応募

< 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	冷し中華 海鮮サラダ風

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	
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

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>

ゆきつむぎの郷 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