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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/

＜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
ＪＡＮ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

＜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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/

News Release

ヤマダイ株式会社

＜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
熟炊き博多とんこつ	長崎ちゃんぽん	名古屋 THE・台湾まぜそば	広島 THE・汁なし担担麺			

逸品シリーズ(全 5 種)　　期間限定

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

＜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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/

＜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（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（ておりあん）

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

ゆうきつむぎの郷 手緒里めん（ておりめん）

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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/