

2023年5月23日

毎年大人気、名代富士そばとのコラボレーション  
今年の夏は冷やしで初登場！  
「ニュータッチ 名代富士そば 冷したぬきそば」  
2023年6月5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 名代富士そば 冷したぬきそば」を2023年6月5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。



「名代富士そば」は首都圏の駅前や繁華街を中心に出店している、人気の高い立ち食い蕎麦チェーン店です。2019年、2020年、2022年の冬に、名代富士そばとのコラボレーション商品「ニュータッチ 名代富士そば 紅生姜天そば」を発売し、毎回大好評をいただいております。このたび、夏にもコラボレーションした商品を楽しみたい、というご要望をうけ、初めて、夏季限定商品として冷しそばの商品を発売することになりました。夏の人気メニュー「冷したぬきそば」を名代富士そば風にアレンジした「ニュータッチ 名代富士そば 冷したぬきそば」、暑い夏にどうぞお楽しみください。

## <商品特長>

めん	挽きたてのそば粉を使用した、風味豊かで口当たりの良い当社独自製法のノンフライそばです。冷やして食べることで、滑らかなのど越しがさらにお楽しみいただけます。
つゆ	かつおをベースにしたダシ感と醤油感のバランスを図った冷し専用のそばつゆです。
具材	富士そばで大人気の紅生姜天をアレンジした、紅生姜揚げ玉が入っています。風味と彩りの良い揚げ玉と、わかめ・ねぎが入り、暑い夏にもさっぱりお召し上がりいただけます。

<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

## <商品情報>

商 品 名：ニュータッチ 名代富士そば 冷したぬきそば(内容量 141g)  
め ん：当社独自製法のノンフライそばです。挽きたてのそば粉を使用し、風味豊かで口当たりの良いそばに仕上げました。(めん 72g、熱湯 5分)  
つ ゆ：超特選濃口醤油を使用し、かつおぶし、うるめいわし削りぶし、宗田かつおぶしからとった出汁で仕上げたそばつゆです。  
具 材：紅生姜揚げ玉、わかめ、ねぎ  
カ ロ リ ー：316kcal  
J A N コ ー ド：4903088016542  
発 売 日：2023年6月5日(月)  
希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

## <名代富士そばとは>

1972年に創業し、「好立地」「24時間営業」をコンセプトにダイタングループが運営している立ち食いそば店です。高度成長期の創業時は「早く」「安く」提供し、経済発展の時代を走る会社員のお客様を中心に支持を伸ばしてまいりました。2000年頃より生そば導入・小豆島の醤油使用の無添加めんつゆ開発等、味の底上げ・安全性の向上に着手しました。又、99%が椅子に座れるお店にいち早く切り替えた立ち食いそば店としても有名です。女性客・家族客が利用できるお店づくりにも取り組み、現在は女性のお客様も増えております。その後も、乱切りそば・油分の吸収を抑える装置を導入した店揚げ天ぷらなど、常に進化・変化に挑み続けています。

名代富士そばの特長の1つは、お店毎に異なるメニューです。「各店舗でお客様に楽しんでいただきたい」「より良い商品を開発したい」という思いから、地域や客層に合わせたバラエティ豊かな発想の商品が続々登場し、今では管理しきれない程の数になっています。立ち食いそば店でも食事を楽しんでもらいたいという気持ちが奇想天外な商品を作ってしまうこともあるそうです。

時代を追い風にして、立ち食いそば店の楽しみ方・話題の発信を続けるお店、それが「名代富士そば」です。



名代富士そば  
NADAI FUJISOBA

名代富士そば公式ウェブサイト

<https://fujisoba.co.jp/>

## <過去のコラボレーション商品>



ニュータッチ 名代富士そば 紅生姜天そば

お店で食べるような風味豊かなノンフライそばと、存在感のある本格的な紅生姜天が楽しめる、温かいそばです。2019年、2020年、2022年の冬に発売し、ケース購入される方も多くいらっしゃるほど、ご好評をいただきました。(左写真は2022年11月発売の商品)

<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	
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