

2023年5月23日

## 夏に食べたい、旨い！辛い！味噌らーめん 「凄麺 夏の辛味噌ねぎラーメン」 2023年6月12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 夏の辛味噌ねぎラーメン」を2023年6月12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。



夏バテで食欲が減ってしまう季節・ガツンと旨辛商品が食べたい季節、に合わせて、辛くて刺激のある味噌ラーメンを開発しました。別添の「特製ニンニク辛ダレ」が、スープにガツンとしたパンチを与え、暑い夏にぴったりの刺激が楽しめます。今年の夏は、ぜひ刺激的な旨辛の一杯をお召し上がりください。

### <商品特長>

めん	刺激のあるスープに合う、コシが強もちもちとした食感のノンフライ極太麺です。
スープ (別添:特製ニンニク辛ダレ)	白味噌と赤味噌の合わせ味噌をベースに、ポークの旨みを加えたコクのある味噌スープです。 豆板醤ベースにニンニク、唐辛子を加えた、別添の「特製ニンニク辛ダレ」小袋が、スープにパンチを与え、暑い夏にぴったりの刺激をお楽しみいただけます。
具材	シャキシャキの食感が楽しめる、大きいカットの短冊ねぎです。

<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 夏の辛味噌ねぎラーメン(内容量 127g)
- めん：当社独自製法で、ゆでたての旨さを再現したノンフライ極太麺を使用。コシが強くもちもちとした食感と、しっかりとした太さを感じられる麺です。時間が経っても伸びにくいのも特徴です。(めん 65g、熱湯 5分)
- スープ：白味噌と赤味噌の合わせ味噌が生むコクのあるスープに、ポテッとした特製ニンニク辛ダレを合わせました。辛ダレを加えると、スープが赤く食欲をかきたてるような見た目になり、ニンニクのパンチや後引く辛みが加わります。
- 具材：ねぎ、唐辛子
- カロリー：381kcal
- JANコード：4903088016528
- 発売日：2023年6月12日(月)
- 希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

## <夏季限定商品「ニュータッチ 凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風」も好評発売中！>



冷やして楽しむ凄麺「凄麺 冷し中華」は今年で3年目！  
麺をしっかり冷やすことで、ツルツルしてシコシコした食感をお楽しみいただけます。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、食欲が減退する暑い夏でも、甘酸っぱいスープでさっぱりと美味しく召し上がっていただける一杯に仕上げました。  
「凄麺 夏の辛味噌ねぎラーメン」とあわせて、今年の夏のラインナップとしてお楽しみください！

- 商品名：ニュータッチ 凄麺 冷し中華 海鮮サラダ風
- 発売日：2023年5月15日(月)

## < 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	夏の辛味噌 ねぎラーメン

### 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