

2023 年 6 月 20 日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「凄麺 尾道中華そば」 2023 年 7 月 10 日(月) リニューアル発売

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 尾道中華そば」を 2023 年 7 月 10 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リニューアル発売いたします。



ノンフライのカップ麺ブランド「凄麺」の「ご当地シリーズ」は、自宅にいながら手軽に本格的なご当地ラーメンが楽しめる、お客様から好評をいただいています。当商品は、地元のみならず全国のラーメンファンを魅了してきた、尾道で昔から食べられている尾道の中華そばを再現したカップ麺です。今回のリニューアルでは、惜しまれつつも閉店したラーメン店主の方にアドバイスをいただきながらスープを見直し、より地元の味に近づけました。また、尾道観光協会より推奨をいただき、パッケージに「尾道観光協会推奨」のマークを付けました。

<リニューアルポイント>

スープ	鶏の旨味と脂を増やし、より一層コク深い味わいに仕上げました。
デザイン	老舗ラーメン店の雰囲気のをれんで表現したものに一新しました。 尾道観光協会より推奨をいただき、「尾道観光協会推奨」のマークを付けました。

<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 尾道中華そば(内容量 115g)

め ん：表面はツルツル、中はモチモチのゆでたての旨さを追求したノンフライ麺で、尾道中華そばの特徴である平打麺を再現しています。(めん 60g、熱湯 5 分)

ス ー プ：まろやかな醤油とキレのある醤油の2種類をブレンドしたベースに、鶏の旨味をたっぷり加え、より一層コク深い味わいに仕上げました。また、油部にも香ばしい香りを加えたことで、背脂や鶏油の風味と合わさり、昔ながらの尾道中華そばらしさを演出しました。

具 材：レトルト具材(大粒背脂、チャーシュー、メンマ)、乾燥具材(ねぎ)

カ ロ リ ー：335kcal

J A N コード：4903088013428

発 売 日：2023 年 7 月 10 日(月)

希望小売価格：255 円(税抜) 275 円(税込)

<「ニュータッチ 凄麺 尾道中華そば」こだわり秘話>

公式 HP にて、「尾道中華そば」という商品名に込めた想い・商品開発のこだわりや、地元 尾道の方からいただいた応援メッセージなどを公開しています。是非ご覧ください。

URL: <https://www.newtouch.co.jp/recipe/202307onomichi>



<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・ 台湾まぜそば	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(全 2 種)

＜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 すこめん

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>

ゆづつむすの郷 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