

2023年7月20日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」 2023年8月7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 新潟背脂醤油ラーメン」を2023年8月7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、ノンフライ極太麺に、煮干ダシを効かせて背脂をたっぷり加えた濃厚スープが特徴の醤油ラーメンです。今回のリニューアルでは、麺を極太麺にすること・タマネギのサイズを大きくすることで、食べ応えと美味しさをアップさせました。また、燕市観光協会より推奨をいただき、パッケージに「燕市観光協会推奨」のマークを付けました。

<リニューアルポイント>

| | |
|------|---|
| めん | 太麺から極太麺になり、より食べ応えがアップしました。 |
| 具材 | タマネギのサイズを大きくし、よりシャキシャキとした食感と風味を感じられるようになりました。 |
| デザイン | 燕市観光協会より推奨をいただき、「燕市観光協会推奨」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 新潟背脂醤油ラーメン(内容量 124g)
- め ん： つるつる・もちもちとした食感で食べ応えがあり、濃厚な背脂醤油スープとの絡みが絶妙な極太麺を使用しています。(めん 65g、熱湯 5分)
- ス ー プ： 地元新潟県産のしょうゆをベースに、背脂をふんだんに使用したスープです。ポークとチキンの旨みに、煮干や数種類の節粉を配合した魚介の旨みを加えることで、新潟背脂醤油ラーメンらしさを表現しました。
- 具 材： チャーシュー、背脂加工品、タマネギ、ねぎ
- カ ロ リ ー： 443kcal
- J A N コ ー ド： 4903088011950
- 発 売 日： 2023年8月7日(月)
- 希望小売価格： 255円(税抜) 275円(税込)

<「ニュータッチ 凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」こだわり秘話>

公式 HP にて、商品開発のこだわりや、
地元 新潟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/202308niigata>



燕市観光協会・燕市地域おこし協力隊・燕市産業史料館のみなさん

<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)

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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 |

期間限定(全 2 種)

| | | |
|----------|------------|-------------|
| | | |
| 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 |

< 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