

2023年8月22日

凄麺 逸品シリーズから秋冬に食べたい2品が登場！ 「凄麺 旨だしうどんの逸品」「凄麺 鴨だしそばの逸品」 2023年9月4日(月)新発売&リニューアル

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 旨だしうどんの逸品」と「ニュータッチ 凄麺 鴨だしそばの逸品」の2品を2023年9月4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発売いたします。



「ニュータッチ 凄麺」の逸品シリーズでは、「麺・スープ・具 全てを極める」というコンセプトのもと、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。この度、うどんが新たに仲間入りすることで和風が2品となり、ゆでたての旨さを再現した本格的なノンフライうどん・ノンフライそばをお楽しみいただけるようになりました。

新発売となる「旨だしうどんの逸品」は、こだわりのだしが効いた関西風つゆに、花かつおをトッピングすることで見た目も風味も楽しめる1杯です。うどんは、国産小麦を100%使用したコシの強いノンフライ麺です。昨年初めて発売し、お客さまに大好評をいただいた凄麺のノンフライうどんを、食感・ボリュームともに改良しました。

リニューアル発売となる「鴨だしそばの逸品」は、パッケージデザインを一新し本格感と高級感を演出しました。

お店で食べるような本格的な和風2品を、ぜひこれからの寒い季節にお召し上がりください。

<商品特長>

旨だしうどんの逸品	<ul style="list-style-type: none"> 国産小麦を100%使用した、コシとつるみ特徴のノンフライうどん 昆布、鰹をはじめ5種のだしを合わせた関西風うどんつゆ ジューシーな味付牛肉と別添の後入れ花かつお付き
鴨だしそばの逸品	<ul style="list-style-type: none"> 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ノンフライそば 鴨肉を焼いたような炭火焼き風の香りを閉じ込めた臨場感のあるつゆ ジューシーな鶏肉団子と大きめカットのねぎ

<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 旨だしうどんの逸品	ニュータッチ凄麺 鴨だしそばの逸品
内容量	105g(めん65g)	117g(めん60g)
めん	国産小麦を100%使用したノンフライうどんです。 つるつるとした喉ごしともちもちとした食感が 特長です。	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。
	熱湯5分	熱湯5分
スープ	昆布、鰹、鯖、煮干し、焼きあごの5種類のだしを 配合し、複雑な魚介の味わいが感じられる関西 風のうどんつゆです。隠し味に牛の旨味を加え、 具材との相性を高めています。	本醸造濃口醤油を使用し、鴨の旨みに鰹・昆布 の旨みを合わせ、甘辛くコクのある味に仕上げま した。これに鴨肉を焼いたような炭火焼き風の香 りを閉じ込めた別添の調味油を合わせることで、 臨場感ある鴨南ばんの雰囲気を楽しめるつゆに 仕上げました。
具材	味付牛肉 鰹節 ねぎ	鶏肉団子 ねぎ カマボコ
カロリー	283kcal	322kcal
JANコード	4903088016771	4903088015897
発売日	2023年9月4日	
希望小売 価格	255円(税抜) 275円(税込)	

< 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 26 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	 佐野らーめん	 新潟背脂醤油 ラーメン
 信州味噌 ラーメン	 千葉竹岡式 らーめん	 横浜発祥 サンマー麺	 横浜とんこつ家	 富山ブラック	 飛騨高山 中華そば	 静岡焼津かつお ラーメン
 名古屋台湾 ラーメンば	 名古屋 THE・ 台湾まぜそば	 京都背脂醤油味	 兵庫播州 ラーメン	 奈良天理スタミナ ラーメン	 和歌山中華そば	 尾道中華そば
 広島 THE・ 汁なし担担麺	 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		

逸品シリーズ(全 6 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	 旨だしうどんの逸品
--	---	--	--	--	--

< 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