

2023年8月31日

ヴィーガンヌードルブランドに「スープデパスタ」2品が新登場！ 「完熟トマトスープデパスタ」「きのこクリームスープデパスタ」 2023年9月11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、「ヴィーガンヌードル 完熟トマトスープデパスタ」「ヴィーガンヌードル きのこクリームスープデパスタ」を2023年9月11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新発売いたします。



2015年の発売以降、「ヴィーガンヌードル」は、動物性食材・アルコール不使用のからだにやさしいカップ麺として、ヴィーガンの方をはじめ食事に制限のある方や卵・乳成分アレルギーをお持ちの方など、幅広いお客さまに好評をいただいております。この度、ヴィーガンヌードルブランドに「完熟トマト」と「きのこクリーム」のスープパスタ2品が仲間入りしました。動物性食材不使用とは思えない濃厚なスープパスタを、ぜひお手軽にお楽しみください。

<商品特長>

2品共通	<ul style="list-style-type: none">・当社独自のノンフライ製法を使用した、ツルツル食感のロングパスタ・麺、スープ、具材全てにおいて動物性食材・アルコール不使用・専用英語サイトにアクセスできる二次元コードなど、海外のお客さまにも対応したパッケージ
完熟トマト	<ul style="list-style-type: none">・完熟トマトの旨味を活かした王道のトマトスープ・トマト、タマネギ、パセリ入り
きのこクリーム	<ul style="list-style-type: none">・きのこの香りをしっかりと感じられる風味豊かなクリームスープ・マッシュルーム、ぶなしめじ入り

<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	ヴィーガンヌードル 完熟トマトスープデパスタ	ヴィーガンヌードル きのこクリームスープデパスタ
内容量	57g (めん36g)	59g(めん36g)
めん	「押し出し式」で作られた本格パスタ。 当社独自のノンフライ製法で、ツルツル食感のロングパスタを再現しました。(熱湯4分)	
スープ	完熟トマトの旨味を詰め込んだコク深いスープです。玉ねぎを合わせることで、コクがありながらもくどさを感じさせない、また食べたくなる王道の味に仕上げました。	乳成分不使用ながら、クリーム感たっぷりのコク深さが特長のきのこクリームスープです。マッシュルームの旨みと胡椒の風味が効いた味わいに仕上げました。
具材	トマト、タマネギ、パセリ	マッシュルーム、ぶなしめじ
カロリー	199kcal	215kcal
JAN コード	4903088016696	4903088016719
発売日	2023年9月11日	
希望小売 価格	220円(税抜)、237円(税込)	

<ヴィーガンヌードルブランド>



肉・魚などの動物性食材やアルコール不使用のカップ麺ブランドです。

ラーメン3品、スープパスタ2品の合計5品をラインナップしています。

野菜・香辛料などの素材の美味しさを活かすことで、動物性食材不使用とは思えないコク深い味わいをお楽しみいただけます。ヴィーガン・ベジタリアン、宗教上食事制限のある方、卵・乳成分の食物アレルギーをお持ちの方もお召し上がりいただけるので、日本国内は勿論、海外のお客さまにも幅広くお届けしております。

<ラーメン>



ヴィーガンヌードル
担担麺

ヴィーガンヌードル
酸辣湯麺

ヴィーガンヌードル
醤油

<スープパスタ>



ヴィーガンヌードル
完熟トマトスープデパスタ

ヴィーガンヌードル
きのこクリームスープデパスタ

ヴィーガンヌードル専用英語サイト:<https://www.newtouch.co.jp/vegannoodles/english23>



<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

<ヴィーガン・ベジタリアンとは>

「ベジタリアン」は肉や魚などの動物性食材を避けた食生活をする人です。また「ヴィーガン」は動物からの搾取をしない生き方を選択されている方で、食生活の面では「完全菜食主義者」と呼ばれ、肉・魚介類に加え、卵・乳製品・はちみつ等の、一切の動物性食品を口にしません。

ベジタリアン・ヴィーガンの食生活

	ベジタリアン ※動物性食材を避ける	ヴィーガン ※一切の動物性食材を口にしない	フレキシタリアン ※食の選択肢の1つとしてヴィーガン・ベジタリアンのスタイルを取り入れる
肉	×	×	△
魚	×	×	△
卵	○	×	△
乳製品	○	×	△
はちみつ	○	×	△
対応商品	 <p>全5商品、ベジタリアン・ヴィーガン・フレキシタリアンの方々に対応しています。</p>		

※分類の一例です。人によって食べないものは様々です。(○:食べる、×:食べない、△:人や状況によって異なる)

「ヴィーガン」「ベジタリアン」になる理由は様々です。インドでは宗教上の理由でベジタリアンの割合が高い一方、欧米では環境保護や動物愛護、健康志向など、ライフスタイルの観点から、植物性料理を好む人が急増しています。

近年、植物性料理は「プラントベースフード」とも呼ばれ、野菜や穀物等を楽しむことができるとして、爆発的に人気が高まっています。欧米ではほぼ全てのレストランでメニューに組み込まれ、スーパーマーケットには専用コーナーが設置されています。

ライフスタイルの観点から「ヴィーガン」「ベジタリアン」を選んだ人の中には、“週に1日だけ”や、“1日1食だけ”プラントベースフードを選ぶ等、独自のスタイルで取り入れる「フレキシタリアン」と呼ばれる人も多く存在します。我慢せずに食を楽しむことから、食の選択肢の1つとして気軽に取り入れられています。

上記のような世界的トレンドを受け、日本でも植物性料理への注目度・ニーズが高まっています。元々「米」「豆」「野菜」等を活用し、豊かな食生活を送ってきた日本人にとって、植物性料理は親しみのある料理と言え、今後益々注目される食のトレンドとして、市場の拡大が期待されます。また、インバウンド対応としても、日本国内でのヴィーガンメニューの普及は年々注目されています。

<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 すごめん

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ブランド

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/sugomen>

VEGAN NOODLES

ラーメン・スープパスタを取り揃える
動物性食材・アルコール不使用のカップ麺ブランド

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/vegan>

とだわりのめん処 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ブランド

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/teorian>

ゆづつむぎの郷 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