

2023年9月20日

## 冬の定番！人気立ち食いそば店 名代富士そばとのコラボ商品！ 「ニュータッチ 名代富士そば紅生姜天そば」 2023年10月30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、「<sup>なだい</sup>名代富士そば<sup>べにしょうがてん</sup>紅生姜天そば」を2023年10月30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。



「名代富士そば」は首都圏の駅前や繁華街を中心に100店舗以上出店している、首都圏で認知率の高い人気蕎麦チェーン店です。これまでヤマダイでは2019年・2020年・2022年と人気メニュー「紅生姜天そば」をノンフライ麺のカップ麺で再現し、大変好評をいただきました。また、今年の6月には初の冷しそば「名代富士そば冷したぬきそば」を発売し、大変好評をいただきました。

お客様より、「紅生姜天そば」の再商品化へ多数のお問い合わせをいただき、今年の冬も「名代富士そば紅生姜天そば」を期間限定で発売いたします。

### <商品特長>

|     |  |
|-----|--|
| めん  | お店で食べるようなゆでたて食感と豊かな風味が楽しめる、当社独自製法ノンフライそば |
| 具材  | サクサク食感と紅生姜の美味しさが楽しめる、存在感のある本格的な紅生姜天入り    |
| スープ | 鰹をベースにし、ダシ感と醤油感のバランスがとれた正統派のそばつゆ         |

<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 名代富士そば紅生姜天そば(内容量 124g)
- め ん： 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、しなやかで口当たりの良い食感を  
実現致しました。(めん 60g、熱湯 5分)
- ス ー プ： 店舗のつゆの味を忠実に再現致しました。本醸造濃口醤油を使用し、鰹節の強い旨味・香り高い燻  
香と、宗田鰹節のコクのある濃厚な旨味を加え、昆布の旨味で味全体を底上げたそばつゆです。  
アクセントに唐辛子を加え、ピリっとした辛味で味を引き締めました。
- 具 材： 紅生姜かき揚げ天ぷら、ねぎ、ワカメ
- カ ロ リ ー： 413kcal
- J A N コ ー ド： 4903088016887
- 発 売 日： 2023年10月30日(月)
- 希望小売価格： 275円(税抜) 297円(税込)

## <名代富士そばとは>

1972年に創業し、「好立地」「24時間営業」をコンセプトにダイタングループが運営している立ち食いそば店です。高度成長期の創業時は「早く」「安く」提供し、経済発展の時代を走る会社員のお客様を中心に支持を伸ばしてまいりました。2000年頃より生そば導入・小豆島の醤油使用の無添加めんつゆ開発等、味の底上げ・安全性の向上に着手しました。又、99%が椅子に座れるお店にいち早く切り替えた立ち食いそば店としても有名です。女性客・家族客が利用できるお店づくりにも取り組み、現在は女性のお客様も増えております。その後も、乱切りそば・油分の吸収を抑える装置を導入した店揚げ天ぷらなど、常に進化・変化に挑み続けています。

名代富士そばの特長の1つは、お店毎に異なるメニューです。「各店舗でお客様に楽しんでいただきたい」「より良い商品を開発したい」という思いから、地域や客層に合わせたバラエティ豊かな発想の商品が続々登場し、今では管理しきれない程の数になっています。立ち食いそば店でも食事を楽しんでもらいたいという気持ちが奇想天外な商品を作ってしまうこともあるそうです。

時代を追い風にして、立ち食いそば店の楽しみ方・話題の発信を続けるお店、それが「名代富士そば」です。



名代富士そば  
NADAI FUJISOBA

名代富士そば公式ウェブサイト

<https://fujisoba.co.jp/>

## <過去のコラボレーション商品>



ニュータッチ 名代富士そば紅生姜天そば/ 名代富士そば冷しためきそば  
紅生姜天そばは 2019年、2020年、2022年の冬に発売し、毎年ご好評をいただいております。今年の6月には初の冷しそばを発売しました。どちらの商品も、ケース買いする方が多くいらっしゃるほど、高い人気を誇っています。  
(左写真は2023年6月発売の商品)

<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<sup>すこめん</sup>

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<sup>ておりあん</sup>

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

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