

2023年9月20日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「ニュータッチ 凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん」 2023年10月9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 愛媛八幡浜(やわたはま)ちゃんぽん」を2023年10月9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、愛媛県八幡浜市全面協力のもと現地の味を忠実に再現した、八幡浜市で古くから親しまれているちゃんぽんです。今回のリニューアルではスープのベースを豚から鶏に変更し、より再現度を高めました。

<リニューアルポイント>

スープ	ベースになる動物系の旨味を豚から鶏ガラに変更し、より現地の味の再現度を高めました。
-----	---

<商品情報>

- 商 品 名：ニュータッチ 凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん(内容量 119g)
- め ん：ゆでたての旨さを再現した独自製法ノンフライ麺。八幡浜ちゃんぽんの麺を再現した、太くてもちもちとした食感が特徴の極太麺を使用しています。(めん 65g、熱湯 5分)
- ス ー プ：醤油ベースのさっぱりとしたスープに、コクのある鶏ガラの風味とホタテ、アサリ、イカなど魚介の旨味を加えた風味豊かなスープです。玉ねぎ、ニンニクを炒めたような調理感のある香味油を使用することでコクを付与し、シンプルながらも飽きのこない味に仕上げました。
- 具 材：キャベツ、じゃこ天、えび団子、ニンジン、いか、ニラ
- カ ロ リ ー： 343kcal
- J A Nコード： 4903088016054
- 発 売 日： 2023年10月9日(月)
- 希望小売価格： 255円(税抜) 275円(税込)

<「ニュータッチ 凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん」開発秘話>

公式 HP にて、「凄麺 愛媛八幡浜ちゃんぽん」誕生までのストーリーをご紹介します。是非ご覧ください。

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



< 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)

逸品シリーズ(全 6 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

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