

2023年10月19日

茨城県民の味、「ばんどう太郎」と「ニュータッチ」が最強タッグ！ 人気和食レストラン「ばんどう太郎」とのコラボ商品 「ニュータッチ ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん」 2023年11月20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、「ニュータッチ ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん」を2023年11月20日(月)より関東及び東北の一部のスーパーマーケット、ドラッグストア等で期間限定品として新発売いたします。



「ばんどう太郎グループ」は茨城県を中心に80店舗以上を展開する、北関東で広く親しまれている和食レストランです。今回、茨城県に本社を構える企業として2社で協力をし、年間200万食以上も食べられている「ばんどう太郎」一番の人気メニュー「坂東みそ煮込みうどん」をカップ麺で再現しました。もちもちとしたうどん、味噌の濃厚感と具材を煮込んだ味わいが楽しめるスープ、ボリュームのある具材など、お店の美味しさをご自宅でもぜひお楽しみください。

<商品特長>

めん	国産小麦を100%使用した、なめらかな喉ごしともちもちとした食感が特長のノンフライうどん
スープ	3種類の味噌を使用し、味噌の濃厚感と具材を煮込んだ味わいが楽しめるスープ
具材	「坂東みそ煮込みうどん」の特長である揚げ玉・白菜をはじめ、お店の美味しさを再現したボリューム感のある5種の具材

<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 ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん(内容量 120g)
- め ん：国産小麦を100%使用したノンフライうどん。なめらかな喉ごしともちもちとした食感が特長です。
(めん65g、熱湯5分)
- ス ー プ：米味噌、豆味噌、八丁味噌の3種類の味噌と、複数の魚介出汁をブレンドし、魚介をベースにした濃厚感のあるスープです。白菜、椎茸、ごぼうの風味を加えており、様々な具材が煮込まれ溶け込んだような味わいが感じられます。
- 具 材：揚げ玉、白菜、鶏肉団子、レンコン、ニラ
- カ ロ リ ー：343kcal
- J A N コ ー ド：4903088016962
- 発 売 日：2023年11月20日(月)
- 希望小売価格：300円(税抜) 324円(税込)

<ばんどう太郎とは>

「ばんどう太郎グループ」は昭和50年4月に茨城県境町で創業し、現在は茨城県を中心に80店舗以上を展開する、和食レストランです。一番の人気メニューである「坂東みそ煮込みうどん」をはじめとして、そば・うどん・寿司など幅広く提供しており、お子様からご年配の方までおいしい笑顔でお召し上がりいただいております。

なかでも、ばんどう太郎の名物料理「坂東みそ煮込みうどん」は、年間200万食以上も食べられており、茨城県民が愛する味として広く親しまれています。



ばんどう太郎公式ウェブサイト

<http://bandotaro.co.jp/>

<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

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