2023 年 10 月 19 日

心も体も温まる冬限定の塩らーめん「ニュータッチ 凄麺 冬の塩らーめん」2023 年 11 月 6 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 凄麺 冬の塩らーめん」を 2023 年 11 月 6 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。

当商品は今作で18作目となる、凄麺の冬限定商品です。「寒い冬に食べたい、心も体も温まる美味しい塩らーめん」をコンセプトに、スープの保温性が高い背脂たっぷりの濃厚な塩らーめんを開発しました。冬に美味しい大切りカットの白菜を入れて季節感を出し、別添小袋の特製「辛ダレ」を入れることでじんわり温まるピリ辛スープをお楽しみいただけます。

さらに今作は、ひと手間を加えることで更に熱々のラーメンがお楽しみいただけるよう、食べる前に熱湯を入れ直すことができる「湯切り機能」を追加しました。お客さまのお好みにあわせて、熱々の冬の塩らーめんをお楽しみください。

＜商品特長＞

めん	・表面はツルツル、中はモチモチの弊社自慢のノンフライ太麺です。
スープ （別添：辛ダレ）	・豚骨と鶏白湯を合わせたスープに背脂を加えた濃厚な塩スープです。 炒め野菜と白菜の旨味を加えることでコクのある味に仕上げました。 ・豆板醤ベースに粗挽き唐辛子を加えた特製「辛ダレ」がついています。 「辛ダレ」を入れることでスープにパンチが加わり、ピリ辛スープに変化します。 ・お客さまのお好みに合わせ、食べる前に熱湯を入れ直すことができる「湯切り機能」を追加しました。
具材	・大切りカットの白菜ブロックが入っており、シャキシャキ食感をお楽しみいただけます。

＜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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/

＜商品情報＞

商　　品　　名：**ニュータッチ 凄麺 冬の塩らーめん**（内容量　120g）

め　　ん：ツルツル・モチモチのゆでたての旨さを再現した弊社自慢のノンフライ太麺です。時間が経っても茹で伸びしにくいのも特徴です。（めん 65g、熱湯 4 分（湯切りをしない場合は熱湯 5 分））

ス　　ー　　プ：豚骨と鶏白湯を合わせたスープに背脂を加えた濃厚な塩ラーメンスープです。炒めた香味野菜と白菜の旨味を加えることでコクのあるスープに仕上げました。また、別添小袋の特製「辛ダレ」を入れることで、じんわり温まるピリ辛スープに変化します。さらに、「湯切り機能」を使い、食べる前に熱湯を入れ直して作ることで更に熱々でお召し上がりいただけます。

具　　材：白菜、ニラ

カ　ロ　リ　ー：367kcal

ＪＡＮコード：4903088016948

発　　売　　日：2023 年 11 月 6 日（月）

希望小売価格：255 円(税抜)　275 円（税込）

＜ひと手間で熱々に！湯切り機能のご紹介＞

4 分湯戻しをした後、湯切り口からお湯を捨て、再度熱々のお湯をカップに注いでいただくことで、更に熱々のラーメンをお楽しみいただけます。ひと手間おかけ致しますが、是非お試しください。
尚、通常の作り方でも、湯戻し時間 5 分にて美味しくお召し上がりいただけます。

	通常の作り方	ひと手間加えた熱々の作り方
食べ始め時点のスープ温度	71.9℃	78.8℃

※弊社による実測値

＜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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/

News Release

ヤマダイ株式会社

＜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	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)　　期間限定

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	冬の塩らーめん

＜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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.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

こだわりのめん処 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

ゆうきつむぎの郷 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

ヤマダイ株式会社　〒300-3598　茨城県結城郡八千代町平塚 4828　TEL 0296-48-0511　FAX 0296-48-0515　https://www.newtouch.co.jp/