

2023 年 12 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 函館塩ラーメン」
2024 年 1 月 15 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 函館塩ラーメン」を 2024 年 1 月 15 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、自宅にし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。当商品では、北海道三大ラーメンの1つであり、函館周辺で古くから食べられているすっきりとしたスープが特徴の塩ラーメンを本格的に再現しています。

今回のリニューアルでは、函館市経済部食産業振興課の方に味づくり・デザイン作成にてご協力をいただき、より函館市の魅力が詰まった1杯になりました。スープでは、使用している昆布素材を北海道産真昆布に変更し、魚介と畜肉のバランスを調整することで、香りの豊かさと上品なコクが楽しめる味わいに仕上げました。具材では、ねぎのサイズを大きくすることで食べ応えがアップしました。また、フタの裏面に掲載をしている「フタの裏ばなし」では、函館市役所の方々からの熱いメッセージも載っています。

＜リニューアルポイント＞

全体	函館市経済部食産業振興課の方に味づくり・デザイン作成にてご協力をいただき、函館の魅力がより詰まった1杯になりました。
スープ	使用している昆布素材を、北海道産真昆布に変更し、スープのベースである魚介と畜肉のバランスを見直すことで、香りの豊かさと上品なコクが楽しめる味わいに仕上げました。
具材	ねぎのサイズを大きくし、具材としての存在感や食べ応え、彩りの良さを高めました。

＜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 凄麺 函館塩ラーメン(内容量 108g)
- め ん： 当社独自製法のノンフライ麺を使用しました。表面はつるつる、中はもちもちとした食感でスープと相性が良く、伸びにくいのが特長です。(めん 60g、熱湯 4分)
- ス ー プ： ポークとチキンベースの旨味に香味野菜をバランスよく加え、北海道産の真昆布とホタテの旨味に、他の魚介の旨味を加えたスープです。ガーリック・ジンジャー・ねぎなどの香味野菜でアクセントを付けて、淡麗ながら深みがあり飽きのこない塩ラーメンスープに仕上げました。
- 具 材： チャーシュー、麩、ねぎ、メンマ
- カ ロ リ ー： 327kcal
- J A N コ ー ド： 4903088012995
- 発 売 日： 2024 年 1 月 15 日(月)
- 希望小売価格： 255 円(税抜) 275 円(税込)

<函館市役所の方々からのメッセージ>



※フタの裏ばなしにも函館市役所の方々からのメッセージが沢山載っています。

<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

< 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)

わがやの逸品	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

期間限定

< 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

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>

ゆづりむすの郷 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