

2024年1月23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 京都背脂醤油味」 2024年2月5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 京都背脂醤油味」を2024年2月5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。



ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)である「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、背脂のコクに唐辛子のアクセントが人気の京都ラーメンを再現したカップ麺です。今回のリニューアルでは、京都市観光協会のご協力をいただきました。パッケージには「京都市観光協会推奨」のマークが付き、フタの裏ばなしにて京都・京都ラーメンの魅力が更に発信できるようになりました。

(※1: インテージSRI+カップ麺ノンフライ市場2022年4月～2023年3月累計販売金額ベース(全国))

<リニューアルポイント>

| | |
|------|---|
| 全体 | 京都市観光協会のご協力・推奨をいただき、更に京都の魅力が発信できるようになりました |
| デザイン | 京都市観光協会の推奨マークがつけました |

<商品情報>

- 商 品 名：ニュータッチ 凄麺 京都背脂醤油味(内容量 124g)
- め ん：当社独自製法により、表面はツルツル、中がモチモチとした生麺のような食感を実現したノンフライ麺です。(めん 60g、熱湯 5分)
- ス ー プ：醤油をベースに畜肉の旨みを加え、ニンニクと唐辛子でパンチのある味に仕上げました。オイルには粒感のある背脂を使用して見た目と味からくるコクが感じられるスープです。
- 具 材：チャーシュー、九条種ねぎ、メンマ
- カ ロ リ ー：439kcal
- J A N コ ー ド：4903088010380
- 発 売 日：2024年2月5日(月)
- 希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

<京都市観光協会の方々からのメッセージ>



※フタの裏ばなしては、京都市観光協会の方々から京都の魅力が発信されています。

<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)

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|--|
|  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 |  熱炊き博多 とんこつ |  長崎ちゃんぽん | | |

逸品シリーズ(全 6 種)

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
|  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 |
|--|---|--|--|--|--|--|

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^{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