

2024 年 2 月 20 日

凄麺 逸品シリーズから中華 2 品が登場！
「凄麺 中華の逸品 麻辣担担麺」「凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺」
2024 年 3 月 4 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 中華の逸品 麻辣担担麺(マラータンタンメン)」と「ニュータッチ 凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺(スーラータンメン)」を 2024 年 3 月 4 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。



ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)である「ニュータッチ 凄麺」の逸品シリーズでは、「麺・スープ・具 全てを極める」というコンセプトのもと、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。この度、「中華の逸品」として「麻辣担担麺」「酸辣湯麺」が新発売となり、本格的な中華をお楽しみいただけるようになりました。

「麻辣担担麺」は、花椒の痺れ(麻)とラー油の辛さ(辣)のアクセントが効いた刺激的で濃厚な1杯です。

「酸辣湯麺」は、香酢の酸味(酸)とラー油の辛さ(辣)がクセになるとろみのあるスープと彩り豊かな具材が楽しめる、本格的な1杯です。

お店で食べるような本格的な中華2品を、ぜひご自宅でお楽しみください。

(※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))

＜商品特長＞

中華の逸品 麻辣担担麺	・ しなやかでツルツル・モチモチとしたノンフライ中細麺 ・ 花椒の痺れとラー油の辛さが練りゴマの甘みを引き立てる濃厚な担担麺スープ ・ 味付肉そぼろ、チンゲン菜をはじめとした、担担麺王道の4種の具材
中華の逸品 酸辣湯麺	・ しなやかでツルツル・モチモチとしたノンフライ中細麺 ・ 香酢の酸味とラー油の辛味が効いたとろみスープ ・ カキタマ、豆腐をはじめとした、彩り豊かな4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	ニュータッチ凄麺 中華の逸品 麻辣担担麺	ニュータッチ凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺
内容量	117g(めん60g)	111g(めん60g)
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。	
	熱湯4分	
スープ	胡麻のコク深い味わいとラー油の辛味・花椒の痺れがクセになるスープです。醤油と赤味噌の深みある味わいをベースに、すり胡麻とねり胡麻を贅沢に使用。辛さに負けない濃厚なスープに仕上げました。	鶏ガラとポークのベースに椎茸、オイスターソースの旨みを効かせました。ラー油の辛味と香酢のクセになる酸味が特徴の とろみスープです。
具材	味付肉そぼろ ごま チンゲンサイ 花椒	カキタマフレーク 豆腐 キクラゲ チンゲンサイ
カロリー	397kcal	332kcal
JANコード	4903088017129	4903088017105
発売日	2024年3月4日	
希望小売 価格	255円(税抜)	
	275円(税込)	

＜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 7 種)

ねぎみの逸品	鶏しおの逸品	中華そばの逸品	中華の逸品 酸辣湯麺	中華の逸品 麻辣担担麺	鴨だしそばの 逸品	旨だしうどんの 逸品

＜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
ておるいあん

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>

ゆづりつむぎの郷
手緒里めん
ておるいめん

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