

2024 年 3 月 21 日

凄麺史上初！温冷 2WAY 設計が楽しめる！
凄麺ご当地シリーズ 27 品目
「ニュータッチ 凄麺 山形鳥中華」
2024 年 4 月 1 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 山形鳥中華」を 2024 年 4 月 1 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「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と、お客様から好評をいただいています。この度、シリーズ27品目の商品として、「山形鳥中華」が仲間入りいたします。山形を代表するご当地ラーメン「鳥中華」は、そば屋のそばつゆをベースにした鶏ガラ味の和風中華そばです。冷しラーメンを食べる文化がある山形ならではの特長として、当商品は凄麺史上初、冷しラーメンとしてもお楽しみいただける温冷2WAY設計になっています。また、フタの裏ばなしでは、当商品開発にあたりご協力いただいた「やまがた観光キャンペーン推進協議会」の皆様の山形愛がたっぷりつまっています。

(※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>

全体	凄麺史上初、温かいラーメン・冷しラーメンのどちらも楽しめる温冷2WAY設計
めん	表面はツルツル、中がモチモチの当社独自製法ノンフライ中細麺
スープ	そばつゆを思わせる和風だしの風味が楽しめる醤油スープ
具材	揚げ玉、鶏肉をはじめとした、鳥中華らしい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 凄麺 山形鳥中華(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。表面はツルツル、中はモチモチ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：鶏ガラ味をベースに、鰹節と昆布のエキス、宗田鰹節粉末で出汁感を付与したそばつゆを思わせる醤油スープです。
具 材：揚げ玉、鶏肉、ねぎ、きざみのり、胡椒
カ ロ リ ー：314kcal
J A N コード：4903088017082
発 売 日：2024 年 4 月 1 日(月)
希望小売価格：255 円(税抜) 275 円(税込)

<「凄麺 山形鳥中華 2倍楽しむ方法」公開中！>

凄麺史上初の温・冷両方楽しめる 2WAY 仕様。2 倍楽しむ方法をこちらの WEB サイトでご紹介しています。作り方動画もありますので、ぜひご覧ください。



https://www.newtouch.co.jp/yamagata_cooking2024

<やまがた観光キャンペーン推進協議会の方々からのメッセージ>



<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 27 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	山形鳥中華	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	横浜とんかつ家	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 濃厚醤油とんかつ味	愛媛八幡浜 ちゃんぽん	熱炊き博多 とんかつ	長崎ちゃんぽん	

逸品シリーズ(全 5 種)

ねぎみの逸品	中華そばの逸品	中華の逸品 酸辣湯麺の逸品	中華の逸品 麻辣担担麺	鴨だしそばの 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