News Release

ニュータッチ® 凄麺
ヤマダイ株式会社

2024 年 7 月 23 日

長野県の魅力が詰まった 1 杯が待望のリニューアル！
「ニュータッチ 凄麺 信州味噌®ラーメン」
2024 年 8 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 信州味噌®ラーメン」を 2024 年 8 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「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。当商品は、とことん長野県にこだわった味噌ラーメンです。スープには信州味噌、具材には長野県産ぶなしめじ、小袋に八幡屋礒五郎「七味唐からし」とご当地食材を使用し、さらに地元のラーメン団体である「信州麺友会」の推奨もいただいています。今回のリニューアルでは、美味しさはそのままに原材料の見直しを行い、乳成分アレルギーをお持ちの方でもお召し上がりになれるようになりました。

凄麺は、食物アレルギーをはじめ、「食べること」にお悩みを抱えているお客さまに食の楽しみをお届けしたい、という思いから一部製品を「乳成分不使用」へと切り替える取組を行っております。今回の「凄麺 信州味噌ラーメン」のリニューアルにより、乳成分不使用の凄麺は、33商品中全部で31商品となりました。

（※1：インテージSRI＋カップ麺ノンフライ市場2023年4月～2024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	美味しさはそのままに原材料の見直しを行い 乳成分アレルギーをお持ちの方でもお召し上がりになれるようになりました。

＜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

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

ニュータッチ® 凄麺 ヤマダイ株式会社

＜商品情報＞

商　　品　　名：**ニュータッチ 凄麺 信州味噌®ラーメン**（内容量　121g）

め　　ん：当社独自製法のノンフライ太麺を使用しました。表面はつるつる、中はもちもちとした食感で、濃厚な味噌スープとの絡みも絶妙です。（めん 65g、熱湯 5 分）

ス　　ー　　プ：数種の信州味噌をベースに、白湯系ポークエキスで味に厚みをつけた味噌ラーメンスープです。ニンニク、玉ねぎをラードで炒めて風味を引き立てました。オイルには、ごま油と焦がしたニンニク、ねぎの風味を混ぜ香り立ち豊かなスープに仕上げました。また、別添の八幡屋礒五郎の「七味唐からし」が味を引き締めアクセントになります。

具　　材：鶏肉団子、味付野沢菜、ぶなしめじ

カ ロ リ ー：400kcal

ＪＡＮコード：4903088014920

発　　売　　日：2024 年 8 月 5 日（月）

希望小売価格：255 円(税抜)　275 円（税込）

＜信州麺友会 × 凄麺　SNSスタンプラリー　企画＞

参加店3店舗で好きなラーメンを食べて限定商品を当てよう！！

当商品のリニューアル発売を記念して、当商品の開発に協力をしている「信州麺友会」と共同で SNS スタンプラリー企画を実施します。約 100 店舗のラーメン店と一緒に、信州ラーメン愛を盛り上げていきます。

企 画 名：参加店3店舗で好きなラーメンを食べて
　　限定商品を当てよう！！

開催期間：2024 年 8 月 5 日～10 月 31 日

参加方法：①ヤマダイ(株) 公式 X をフォロー
　　②参加店で食べたラーメンと卓上 POP の写真
　　と指定ハッシュタグを投稿
　　③②を3店舗分実施する

賞　　品：「凄麺 信州味噌ラーメン」
　　「八幡屋礒五郎 七味唐からし(オリジナル)」

＜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

ニュータッチ® 凄麺

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・もちもちの食感を再現
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 5 種)

期間限定

ねぎみその逸品	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	夏の辛味噌ねぎラーメン

＜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

＜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

こだわりのめん処 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

ゆうきつむぎの郷 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

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/