

2024年7月23日

凄麺史上最多！16回目のリニューアルでさらに美味しく！
「ニュータッチ 凄麺 横浜とんこつ家」
2024年8月26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 横浜とんこつ家」を2024年8月26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、お客様から好評をいただいています。当商品は、今や神奈川県のみならず全国的に大人気の、横浜を代表するご当地ラーメン「家系ラーメン」を再現したカップラーメンです。今回のリニューアルでは、さらにお店の美味しさが楽しめるように、スープを大幅に見直しました。ベースの豚骨感をより濃厚にし、さらに醤油感を強めることで深みが増え、より本格感のある家系ラーメンになりました。また、味と合わせてパッケージデザインも大幅にリニューアルし、黒い丼の力強いデザインにしました。

(※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>

スープ	バランスを大きく見直し、ベースの豚骨感を濃厚にして、さらに醤油感を強めました。
デザイン	黒い丼の力強いデザインに変更しました。

<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 横浜とんこつ家(内容量 123g)
- め ん：もちもちとした食感としっかりとした太さを感じられる家系ラーメン店の麺をイメージした極太麺を使用しました。(めん 65g、熱湯 5分)
- ス ー プ：ポークエキスをベースに濃口醤油と醤油だれを使用し、醤油のキレを感じられる家系スープです。また、ニンニク・ショウガと言った香味野菜や鶏油で香り立ち豊かに仕上げました。
- 具 材：チャーシュー、のり、ねぎ、ホウレンソウ
- カ ロ リ ー：384kcal
- J A N コ ー ド：4903088017419
- 発 売 日：2024年8月26日(月)
- 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・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)

逸品シリーズ(全 5 種)

--	--	--	--	--	--

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>



「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>



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>



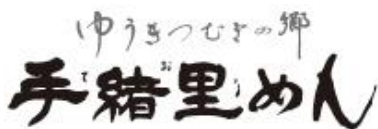
ラーメン・スープパスタを取り揃える
動物性食材・アルコール不使用のカップ麺ブランド

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/vegan>



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>



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