

2024年9月25日

毎年恒例！ファン待望の1品が今年も登場！ 「ニュータッチ 名代富士そば紅生姜天そば」 2024年10月21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 なだい 名代富士そば べにしょうがてん 紅生姜天そば」を2024年10月21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。



「名代富士そば」は首都圏の駅前や繁華街を中心に100店舗以上出店している、首都圏で認知率の高い人気蕎麦チェーン店です。これまでヤマダイでは2019年より人気メニュー「紅生姜天そば」をノンフライ麺のカップ麺で再現し、今回で5回目の発売となります。毎回大好評で、ケース買いする人も続出！もはや冬の恒例、大人気商品となっています。

お客様より、「紅生姜天そば」の再商品化へ多数のお問い合わせをいただき、今年の冬も「名代富士そば紅生姜天そば」を期間限定で発売いたします。

<商品特長>

めん	お店で食べるようなゆでたて食感と豊かな風味が楽しめる、当社独自製法ノンフライそば
具材	サクサク食感と紅生姜のおいしさが楽しめる、存在感のある本格的な紅生姜天入り
スープ	かつおをベースにし、ダシ感と醤油感のバランスがとれた正統派のそばつゆ

<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 名代富士そば紅生姜天そば(内容量 124g)
- め ん：当社独自製法のノンフライそばです。挽きたてのそば粉を使用し、しなやかで口当たりの良い食感を
実現致しました。(めん 60g、熱湯 5分)
- ス ー プ：富士そば店舗のつゆの味を忠実に再現致しました。本醸造濃口醤油を使用し、かつお節の強い旨
味・香り高い燻香と、宗田鰹節のコクのある濃厚な旨味を加え、昆布の旨味で味全体を底上げた
そばつゆです。アクセントに唐辛子を加え、ピリっとした辛味で味を引き締めました。
- 具 材：紅生姜かき揚げ天ぷら、ねぎ、わかめ
- カ ロ リ ー：409kcal
- J A N コ ー ド：4903088017464
- 発 売 日：2024年10月21日(月)
- 希望小売価格：275円(税抜) 297円(税込)

<名代富士そばとは>

1972年に創業し、「好立地」「24時間営業」をコンセプトにダイタングループが運営している立ち食いそば店です。高
度成長期の創業時は「早く」「安く」提供し、経済発展の時代を走る会社員のお客様を中心に支持を伸ばしてまいりま
した。2000年頃より生そば導入・小豆島の醤油使用の無添加めんつゆ開発等、味の底上げ・安全性の向上に着手しま
した。又、99%が椅子に座れるお店にいち早く切り替えた立ち食いそば店としても有名です。女性客・家族客が利用で
きるお店づくりにも取り組み、現在は女性のお客様も増えております。その後
も、乱切りそば・油分の吸収を抑える装置を導入した店揚げ天ぷらなど、常に
進化・変化に挑み続けています。

名代富士そばの特長の1つは、お店毎に異なるメニューです。「各店舗でお
客様に楽しんでいただきたい」「より良い商品を開発したい」という思いから、地
域や客層に合わせたバラエティ豊かな発想の商品が続々登場し、今では管理
しきれない程の数になっています。立ち食いそば店でも食事を楽しんでもら
いたいという気持ちが奇想天外な商品を作ってしまうこともあるそうです。

時代を追い風にして、立ち食いそば店の楽しみ方・話題の発信を続けるお
店、それが「名代富士そば」です。



名代富士そば公式ウェブサイト

<https://fujisoba.co.jp/>

<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