

2024年11月20日

お手頃な価格で楽しめる！ニュータッチ「懐かしの」シリーズ 「ニュータッチ 懐かしのとん汁うどん」 2024年12月9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 懐かしのとん汁うどん」を2024年12月9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。



当シリーズは「昔食べた即席麺の味」をコンセプトとし、お手頃な価格で楽しめると、中高年齢層やファミリー層にも好評をいただいています。なかでも、「懐かしのとん汁うどん」は、寒さが厳しくなり温かいうどんが食べたくなるこれからの季節にピッタリ！おいしさで懐かしさを感じながら、心も身体も温まることができる一杯です。

今回のリニューアルでは、スープを見直すことで、よりコク深い味わいを楽しめるようになりました。また、お客さまがより親しみを感じながら手に取っていただきやすくなるよう鮮やかなパッケージデザインになりました。

<リニューアルポイント>

スープ	よりコク深く、味噌の深みを楽しめるスープになりました
デザイン	お客さまがより親しみを感じながら手に取っていただきやすくなるように、鮮やかでより目立ちやす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 懐かしのとん汁うどん(内容量 95g)
め ん： うどんらしい、つるみやしなやかさを追求したフライ麺うどん。(めん 65g、熱湯 5分)
ス ー プ： 合わせ味噌をベースに、豚肉とかつお節の旨味を効かせ、野菜の風味を加えたまろやかなうどんつゆです。
具 材： 味付豚肉、味付油揚げ、ねぎ、ニンジン
カ ロ リ ー： 355kcal
J A N コ ー ド： 4903088017662
発 売 日： 2024年12月9日(月)
希 望 小 売 価 格： オープン

<ニュータッチ「懐かしの」シリーズのご紹介>

「懐かしの」シリーズは「昔食べた即席麺の味」をコンセプトとし、現在全5品を販売中です。



懐かしの
焦がししょうゆラーメン
焦がした醤油の風味が懐かしい
しょうゆラーメン



懐かしの
ピリ辛みそラーメン
あと引く辛さがくせになる
みそラーメン



懐かしの
キャベツタンメン
キャベツがたっぷり入った
塩スープのタンメン



懐かしの
カレーうどん
香辛料の辛みと鰹だしが
効いたカレーうどん



懐かしの
とん汁うどん
豚肉のコクと鰹だしが効いた
まろやかなとん汁うどん

<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>

ゆづりつむぎの郷 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