

2025年2月20日

祝 発売1周年！リニューアルでさらにおいしく！ 「ニュータッチ 凄麺 山形鳥中華」 2025年3月10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 山形鳥中華」を2025年3月10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、お客さまから好評をいただいています。

当商品は、山形を代表するご当地ラーメンで、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を再現したカップ麺です。2024年4月に初めて発売し、冷しラーメンを食べる文化がある山形ならではの魅力を詰め込んだ凄麺史上初の温冷2WAY設計商品として全国のお客さまにお楽しみいただいております。発売1周年を迎えた今回のリニューアルでは、スープの和風ダシのバランスをさらに追求し、ダシのおいしさをより一層お楽しみいただけるようになりました。温冷で味わい・食感の楽しみ方が異なる、不思議な一杯をぜひお楽しみください。

(※1: インタージェ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	和風ダシのバランスを見直し、温冷どちらの食べ方でも、ダシのおいしさをより一層お楽しみいただけ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

<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：当社独自製法により、表面はツルツル、中がもちもちとした生麺のような食感を実現したノンフライ中細麺です。(めん 60g、熱湯 4分)
- ス ー プ：鰹、さばの旨みと魚介節の粉末を加え、ダシの複雑味にこだわったスープです。さらに、タマネギの旨みを加えることでコクを出し、こいくち醤油とたまり醤油を併用することで味に深みを与えています。
- 具 材：揚げ玉、味付鶏肉、ねぎ、のり、香辛料
- カ ロ リ ー：323kcal
- J A Nコード：4903088017082
- 発 売 日：2025年3月10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！>

温・冷 2WAY 仕様の「凄麺 山形鳥中華」ならではの楽しみ方を公式ホームページで詳しくご紹介しています。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

<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・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 29 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	仙台味噌 ラーメン	山形鳥中華	喜多方ラーメン	茨城けんちゃん そば
茨城スタミナ 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	京都背脂醤油味	京都伏見 酒粕ラーメン	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 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	熱炊き博多 とんこつ
長崎ちゃんぽん						

逸品シリーズ(全 6 種)

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	そばの逸品 鴨だしそば	うどんの逸品 豆腐チゲうどん	冬の塩らーめん

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>

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 ておりめん

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