

2025 年 6 月 24 日

6 種のダシ素材と鶏肉団子で、味わい深くパワーアップ！ 「手緒里庵 手延そうめん」 2025 年 7 月 7 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、「手緒里庵 手延そうめん」を 2025 年 7 月 7 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。



「手緒里庵」は、全国的に高い知名度と人気を誇る手延そうめん「揖保乃糸」を使用し弊社の独自ノンフライ技術でカップ麺にした、ノンフライ和風カップ麺ブランドです。今回のリニューアルでは、つゆを見直し、旨み溢れるこだわりの6種のダシ素材(かつお節・煮干・昆布・シイタケ・焼あご・アジ煮干)を使用した旨み溢れる一杯になりました。また、具材に鶏肉団子が入り、食べ応えがアップしました。味わい深くパワーアップした一杯をぜひお楽しみください。

<リニューアルポイント>

スープ	ダシ感を見直し6種類のダシ素材を使用しました
具材	ジューシーな鶏肉団子が入り、食べ応えがアップしました

<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: 手緒里庵 手延そうめん(内容量 72g)
め ん: 手延素麺「揖保乃糸」を使用し、2 次加工したノンフライ麺です。手延素麺ならではのなめらかな舌触りとコシがあって歯切れの良い食感が特長です。(めん 40g、熱湯 3 分)
ス ー プ: 醤油をベースに、かつお節、煮干、昆布、シイタケ、焼あご、アジ煮干の 6 種のダシ素材の旨みを組み合わせて深い風味に仕上げた、すっきりした味わいの飽きのこないつゆです。
具 材: 鶏肉団子、卵加工品、ねぎ、紅梅花麩
カ ロ リ ー: 183kcal
J A N コード: 4903088018041
発 売 日: 2025 年 7 月 7 日(月)
希望小売価格: 278 円(税抜) 300 円(税込)

<手緒里庵ブランドのご紹介>

「揖保乃糸」を使用した和風カップ麺ブランド「手緒里庵」は、現在全3品を販売中です。



あっさり仕立てのそうめん



梅しそそうめん



手延そうめん

<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 すこめん

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 ておるいあん

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>

ゆづりむすの郷 手緒里めん ておるいめん

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