

2025年7月23日

凄麺ご当地シリーズ 30 品目の新商品
埼玉県民のソウルフード！ピリ辛あんかけがクセになる！
「ニュータッチ 凄麺 埼玉スタミナラーメン」
2025年8月25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 凄麺 埼玉スタミナラーメン」を2025年8月25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。



3年連続ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)に輝いた「ニュータッチ 凄麺」の「ご当地シリーズ」は、自宅にし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。この度、記念すべきシリーズ30品目の商品として、「埼玉スタミナラーメン」が仲間入りいたします。「埼玉スタミナラーメン」は、浦和・大宮・上尾を中心に親しまれ、豆板醤で辛みがついたとろみ醤油のスープにニラや挽肉具材が入ったパンチのある味わいが特徴の埼玉県を代表するご当地ラーメンです。当商品は「埼玉スタミナラーメン」を本格的に再現し、豆板醤を効かせた中華系ピリ辛あんかけスープがクセになるカップ麺です。別添の「特製スタミナだれ」を入れることで、お店のような臨場感をお楽しみいただけます。さらに、フタの裏ばなしの一部には、「埼玉スタミナラーメン」を知り尽くす、さいたま観光国際協会の方からのメッセージが掲載されており、より深い「さいたま市」「埼玉スタミナラーメン」の魅力をお楽しみいただけます。埼玉県民のソウルフードを忠実に再現した一杯をぜひお楽しみください。

(※1: インテージSRI+カップ麺ノンフライ市場2022年4月～2025年3月累計販売金額ベース(全国))

<商品特長>

| | |
|-----|---|
| めん | あんかけスープとの相性抜群、弊社独自製法のツルツル・もちもちとしたノンフライ中細麺 |
| スープ | ニンニクや挽肉をごま油で炒めたようなおいしさが味わえる、豆板醤を効かせた中華系ピリ辛あんかけスープ 別添の「特製スタミナだれ」で、本場の専門店の臨場感を本格再現 |
| 具材 | 味付肉そぼろ、ニラ、ねぎ、唐辛子が入ったスタミナ感満点の全4種の具材 |

<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 埼玉スタミナラーメン(内容量 114g)
- 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：ニンニクが効いてパンチがありながらも、ポークの旨みで味わいのあるスープです。また、とろみ餡風の特製スタミナだれをかけることで、お店のような臨場感のある一杯に仕上がります。
- 具 材：味付肉そぼろ、ニラ、ねぎ、唐辛子
- カ ロ リ ー：352kcal
- JANコード：4903088018300
- 発 売 日：2025年8月25日(月)
- 希望小売価格：278円(税抜) 300円(税込)

<さいたま観光国際協会の方からのメッセージ>

フタの裏ばなしなどに協力いただいた、さいたま観光国際協会の方から、メッセージを頂きました。

今後、一緒に、埼玉スタミナラーメンの魅力を発信してまいります。



さいたま人のソウルフード「スタミナラーメン」を、当協会会員のヤマダイさんがカップ麺にしてくれました！

いくつもの店に足を運び、スタミナラーメンの歴史や地元の空気感も含めて研究した上で開発されたと聞いています。

地元店主たちのこだわりの味がしっかり再現されているので、ぜひ一度ご賞味ください。

辛ウマのスタミナラーメンを食べて、汗といっしょに暑い夏を吹き飛ばしましょう！

さいたま観光国際協会のみなさま(写真)

< 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 30 種)

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

逸品シリーズ(全 4 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>

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