

2025年8月21日

## 昨年、茨城フィーバーを巻き起こした一杯がおいしくなって再登場！ 「ニュータッチ 凄麺 茨城けんちんそば」 2025年9月22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 茨城けんちんそば」を2025年9月22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、自宅にいながら手軽に本格的なご当地麺が楽しめる、お客さまから好評をいただいています。この度、昨年秋に発売し茨城県民を中心に大人気となった、茨城県の郷土料理「けんちんそば」を再現した「茨城けんちんそば」が再登場いたします。当商品は、茨城県産の常陸秋そば(そば粉の内20%)を使用し、素材のおいしさと懐かしさが楽しめる茨城県の味を忠実に再現しています。前作同様、味づくり・デザインをはじめとして茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会に全面協力をいただき、茨城県民こだわりの一杯を一緒につくりあげました。さらに今回は、つゆに1688年創業の茨城県老舗醤油醸造会社「柴沼醤油醸造」の木桶仕込み醤油を100%使用し、地元で愛されるコクやバランスにさらに徹底的にこだわりました。茨城県の魅力が詰まっ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	挽きたてのそば粉を使用した、風味豊かで口当たりの良い当社独自製法のノンフライそば(そば粉の内20%常陸秋そばを使用)
スープ	茨城県の老舗醤油醸造会社「柴沼醤油醸造」の木桶仕込み醤油を100%使用 鰹やシイタケの旨みをベースに、根菜類を煮込んだような風味とごま油の香りをアクセントに効かせたけんちんつゆ
具材	茨城県産レンコンなど、食べ応えがあるけんちん汁の定番具材5種類
デザイン	「体験王国いばらき」ロゴを入れ、茨城県の食の魅力を発信 フタの裏ばなしでは、茨城県公認VTuber「茨 ひより」が茨城県の豆知識をお届け(6案中3案)

<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 茨城けんちんそば(内容量 107g)
- 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、風味豊かで口当たりの良いそばに仕上げました。(そば粉の内20%常陸秋そばを使用)(めん60g、熱湯5分)
- ス ー プ：茨城県の老舗醤油醸造会社「柴沼醤油醸造」の木桶仕込み醤油を100%使用した、けんちんつゆです。鰹やシイタケの旨みをベースに、根菜類を煮込んだような風味とアクセントに若干のごま油を効かせ、バランスよく仕上げました。
- 具 材：豆腐・レンコン・サトイモ・ねぎ・ニンジン
- カ ロ リ ー：292kcal
- J A N コ ー ド：4903088018263
- 発 売 日：2025年9月22日(月)
- 希望小売価格：278円(税抜) 300円(税込)

## <茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会の方からのメッセージ>

当商品開発にあたり全面協力をいただいた、茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会の方から、メッセージを頂きました。今後、一緒に、茨城けんちんそばの魅力を発信してまいります。



地元企業のヤマダイさんが、“茨城らしさ”が詰まったおいしい商品「茨城けんちんそば」を昨年よりさらにパワーアップさせてくれました。「地元の郷土料理の魅力をもっと多くの方に知っていただきたい」—そんな思いを込めて今回のリニューアルに協力させていただきました。ひと口食べれば、「どこか懐かしい、けれど新しい」そんな「そば」に仕上がっております。茨城の魅力が伝わる一杯として、皆様に楽しんでいただければ幸いです。茨城観光のお土産にもオススメです！

(茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会のみなさま)

## < 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 31 種)


### 逸品シリーズ(全 5 種)

--	--	--	--	--

< 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<sup>すごめん</sup>

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

食に制限がある方にもお召し上がりいただける  
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<sup>ておりあん</sup>

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