

2025年9月2日

ヴィーガンヌードル発売 10周年！ 麺がさらにおいしく&賞味期限延長でパワーアップ 「担担麺」「酸辣湯麺」「醤油」 2025年9月15日(月)リニューアル発売&3大キャンペーン

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、「ヴィーガンヌードル 担担麺」「ヴィーガンヌードル 酸辣湯麺」「ヴィーガンヌードル 醤油」を2025年9月15日(月)より全国のスーパーマーケット、ドラッグストア、T's レストラン・T's たんたん等でリニューアル発売いたします。



2015年の発売以降、「ヴィーガンヌードル」は、動物性食材・アルコール不使用のからだにやさしいカップ麺として、ヴィーガンの方をはじめ、卵・乳成分アレルギーをお持ちなど食事制限のある方、インバウンドの方、健康志向の方など、国内外問わず幅広いお客さまに好評をいただいております。この度、発売10周年を迎え、より多くの方にお楽しみいただきたいという想いから、専門店のようなおいしさを追求し、麺を大きくリニューアルいたしました。また、麺のリニューアルに伴い、賞味期限を12か月へ延長することに成功し、フードロス削減・海外輸出への対応力を強化しました。さらに、「醤油」はスープを見直し、より自然な味わいに仕上げ、素材のおいしさをお楽しみいただけるようになりました。

また、発売10周年を記念し、当商品を監修いただいている東京・自由が丘ヴィーガン料理専門店「T's レストラン」・ヴィーガンラーメン専門店「T's たんたん」とコラボレーションし、「ヴィーガンヌードル10周年記念3大キャンペーン」を実施いたします。

さらにおいしくパワーアップしたヴィーガンヌードルを、引き続きお楽しみください。

<リニューアルポイント>

3品共通	・麺を見直し、より本格的で自然な食感が楽しめるようになりました ・賞味期限が12か月になりました
醤油	・スープを見直し、より自然な香りと味わいになりました

<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	ヴィーガンヌードル 担担麺	ヴィーガンヌードル 酸辣湯麺	ヴィーガンヌードル 醤油
内容量	72g (めん40g)	56g (めん40g)	53g (めん40g)
めん	なめらかさともちもち感を兼ね備えた、弊社独自製法を使用したノンフライ麺。(熱湯4分)		
スープ	練りごまをベースにし、花椒 香るまろやかでコクのある スープ	シイタケと昆布の旨みをベース に、すっきりした酸味と胡椒の 辛みを加えた醤油スープ	濃口醤油をベースに、白菜・昆布 の旨みを加え、胡椒・生姜・ メンマの香りで仕上げたスープ
具材	粒状大豆たん白、チンゲン サイ、エダマメ、ごま、香辛料	豆腐、チンゲンサイ、コーン、唐 辛子	豆腐、コーン、チンゲンサイ
カロリー	236kcal	202 kcal	204kcal
JAN コード	4903088014531	4903088014555	4903088014807
発売日	2025年9月15日		
希望小売価格	220円(税抜)、237円(税込)		

＜ヴィーガンヌードル 10周年記念 3大キャンペーン＞

2015年9月に第1号商品(当時の商品名「T'sレストラン カラダにやさしいタンタンメン・スーラータンメン」)を発売したヴィーガンヌードル。10周年を記念し、「T'sレストラン」・「T'sたんたん」とコラボレーションし、3大キャンペーンを実施いたします。

【3大キャンペーン】

① ヴィーガンヌードルとのコラボメニュー「復刻！黒酢香る 酸辣湯麺」を期間限定発売

- ・ 実施店舗: T'sレストラン
- ・ 実施期間: 2025年9月15日～10月末 (※終了時期は予定)

② ヴィーガンヌードル プレゼントキャンペーン(店舗)

- ・ 実施店舗: T'sレストラン、T'sたんたん グランスタ東京店
- ・ 実施期間: 2025年9月15日～ (※無くなり次第終了)

③ ヴィーガンヌードル プレゼントキャンペーン(SNS)

- ・ 実施アカウント: ヤマダイ ヴィーガンヌードル公式X (@vegan_newtouch)
- ・ 実施期間: 2025年9月15日～2025年9月28日



キャンペーン詳細、ヴィーガンヌードルヒストリー、「T'sレストラン」「T'sたんたん」の紹介等は、「ヴィーガンヌードル10周年記念ページ」をご覧ください。

ヴィーガンヌードル10周年記念ページ: <https://www.newtouch.co.jp/recipe/vegan10th>



＜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

<ヴィーガンヌードルブランドのご紹介>



ヴィーガンヌードルは、肉・魚などの動物性食材やアルコール不使用のカップ麺ブランドです。東京・自由が丘ヴィーガン料理専門店「T's レストラン」に監修いただき、野菜・香辛料などの素材のおいしさを活かすことで、動物性食材不使用とは思えないコク深い味わいをつくりだしています。

ヴィーガン・ベジタリアンの方々は勿論、宗教上食事制限がある方、卵・乳成分の食物アレルギーをお持ちの方、健康に気を使われている方など幅広いお客さまにお楽しみいただいております。ホテル・飛行機内でも提供されるなど、海外のお客さまにも大人気です。

<ヴィーガン・ベジタリアンとは>

「ベジタリアン」は、肉や魚などの動物性食材を避けた食生活をする人のこと。「ヴィーガン」は「ベジタリアン」のスタイルのひとつで、肉・魚のみならず卵や乳製品・はちみつに至るまで動物由来の食材を一切口にしない「完全菜食主義」スタイルの方のことです。ベジタリアンやヴィーガンになる理由は環境保護、動物愛護、宗教など様々で、理由により食べるものの範囲が異なります。海外では、週に1日や1日1食だけ動物性食材を食べない「パートタイムベジタリアン」「フレキシブルベジタリアン」など柔軟なスタイルが広まり、特に欧米では、ほぼ全てのレストランで動物性食材を使用しないメニューが提供されるなど、広がりを見せています。日本で注目度は高まり、さらにインバウンド対応としての市場拡大もみられます。最近、スーパーマーケットなどで目にする「プラントベース」という言葉は、植物性食品を中心にした食事法を意味します。健康や栄養バランスを重視し必要に応じて動物性食品を取り入れることがあるため、「ヴィーガン」「ベジタリアン」とは少し異なりますが、「ヴィーガンヌードル」などのヴィーガンフードは「プラントベース」にも対応した「プラントベースフード」ということもできます。

	ベジタリアン ※動物性食材を避ける	ヴィーガン ※一切の動物性食材を口にしない	パートタイムベジタリアン フレキシブルベジタリアン プラントベース ※食の選択肢の1つとしてヴィーガン・ベジタリアンのスタイルや、植物性食品を取り入れる
肉	×	×	△
魚	×	×	△
卵	○	×	△
乳製品	○	×	△
はちみつ	○	×	△
対応商品	<p>全3商品、幅広い方々の食生活に対応しています</p>		

※分類の一例です。人によって食べないものは様々です。(○:食べる、×:食べない、△:人や状況によって異なる)

<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

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

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