

2025 年 9 月 18 日

## 茨城県民の味、「ばんどう太郎」と「ニュータッチ」が再タッグ！ 人気和食レストラン「ばんどう太郎」とのコラボ商品 「ニュータッチ ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん」 2025 年 10 月 20 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 ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん」を 2025 年 10 月 20 日(月)より東北及び関信越エリアのスーパーマーケット、ドラッグストア等で期間限定品として新発売いたします。



「坂東太郎グループ」は今年で創業50周年を迎え、茨城県を中心に80店舗以上を展開する和食レストランです。2023年、「ヤマダイ」と「坂東太郎グループ」は、茨城県に本社を構える企業として2社で協力をし、年間200万食以上も食べられている「ばんどう太郎」一番の人気メニュー「坂東みそ煮込みうどん」を再現したノンフライカップ麺を発売し、大変好評をいただきました。この度、多くのお客さまからの再販のご要望を受け、よりお店の味の再現度を高めた商品をリニューアル開発し、販売エリア・期間限定で発売いたします。スープは、前作に比べて味噌の濃厚感をアップすることで、味噌と魚介の旨みやまろやかな甘みを感じられるようになりました。具材は、揚げ玉を増量し新たに豆腐を入れました。茨城県民を中心に広く愛される「ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん」のおいしさをご自宅でもぜひお楽しみください。

### <商品特長>

|     |                                                      |
|-----|------------------------------------------------------|
| めん  | 国産小麦を100%使用した、なめらかな喉ごしとモチモチとした食感が特長のノンフライうどん         |
| スープ | 複数の味噌をベースとした濃厚なスープに魚介の風味を組み合わせ、コクがありまろやかな甘みを感じられるスープ |
| 具材  | 「坂東みそ煮込みうどん」の特長的な具材である揚げ玉・白菜を含む、ボリューム感のある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 ばんどう太郎 坂東みそ煮込みうどん(内容量 118g)  
め ん：国産小麦を100%使用したノンフライうどん。なめらかな喉ごしともちもちとした食感が特長です。  
(めん65g、熱湯5分)  
ス ー プ：複数の味噌をベースとした濃厚なスープに、魚介の風味を組み合わせた、味噌と魚介の旨みやまろやかな甘みを感じられるスープです。  
具 材：揚げ玉、白菜、豆腐、ニラ  
カ ロ リ ー：361kcal  
J A N コ ー ド：4903088018386  
発 売 日：2025 年 10 月 20 日(月)  
希望小売価格：298 円(税抜) 321 円(税込)

### <ばんどう太郎とは>

「ばんどう太郎」は昭和 50 年 4 月に茨城県境町で創業した和食レストランです。現在は茨城県を中心に系列店を含め 80 店舗以上を展開し、今年で創業 50 周年を迎えます。年間 200 万食以上も食べられている一番の人気メニュー「坂東みそ煮込みうどん」をはじめとして、そば・うどん・寿司など幅広く提供しており、お子様からご年配の方までおいしい笑顔でお召し上がりいただいております。



<http://bandotaro.co.jp/>

### <ばんどう太郎のみなさまからのメッセージ>

「ばんどう太郎」は今年で創業 50 周年を迎えました。この記念すべき年に同じ地元茨城県に本社を構えるヤマダイさんと一緒にカップ麺を作れたこと、とてもうれしく思っております。前回ご好評いただいたカップ麺からさらにおいしくなった「坂東みそ煮込みうどん」。濃厚な味噌と魚介の旨みやまろやかな甘みをぜひご自宅でお楽しみください。



<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>

## ゆづりむすの郷 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