

2025 年 10 月 16 日

京都市観光協会推奨の京都らしい特別な 1 杯が全国へ進出！

「ニュータッチ 凄麺 京都伏見鶏白湯ラーメン」

2025 年 11 月 17 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 京都伏見鶏白湯ラーメン」を 2025 年 11 月 17 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、2025年2月より関西
エリア限定で発売し好評をいただいた「京都伏見酒粕ラーメン」をスープ・具材ともにパワーアップし、「京都伏見鶏白
湯ラーメン」として全国発売いたします。

当商品は、鶏白湯ベースに酒粕のkok・風味を加えた、京都伏見エリアで親しまれるご当地ラーメンを再現したカッ
プ麺です。スープには京都伏見に居を構える1673年創業の老舗酒蔵「玉乃光(たまのひかり)酒造株式会社」の酒粕を
使用し、kok深く華やかな風味を楽しめる京都らしい1杯に仕上げ、商品化にあたっては、伏見のラーメン文化をサポート
する京都市観光協会「とっておきの京都プロジェクト」に全面協力いただきました。また、関西エリア限定発売品から、
スープの鶏白湯と酒粕のバランスを見直し、具材をスープと相性の良い鶏肉団子・ねぎ
によりお楽しみいただけるような1杯を作り上げました。

(※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	弊社独自製法のもちもち感が強いノンフライ中細麺
スープ	京都伏見に居を構える1673年創業の老舗酒蔵「玉乃光酒造株式会社」の酒粕を使用 酒粕の華やかさと鶏と野菜の旨みが織りなす濃厚鶏白湯スープ
具材	kok深い鶏白湯スープと相性がよい、鶏肉団子・ねぎ
デザイン	「京都市観光協会」の推奨マーク、「玉乃光酒造株式会社」のロゴをデザインしたパッケージ

<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 京都伏見鶏白湯ラーメン(内容量 115g)
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： 京都伏見の「玉乃光酒造株式会社」の酒粕を使用した、酒粕の華やかさと鶏と野菜の旨みが織りなす濃厚鶏白湯。
具 材： 鶏肉団子、ねぎ
カ ロ リ ー： 351kcal
J A N コ ー ド： 4903088018430
発 売 日： 2025 年 11 月 17 日(月)
希望小売価格： 278 円(税抜) 300 円(税込)

<玉乃光酒造株式会社と京都市観光協会の方々からのメッセージ>

商品化にあたりご協力いただいた、玉乃光酒造株式会社と京都市観光協会の方から、メッセージを頂きました。



全国発売、待ちました！今回リニューアルされた鶏白湯スープは「玉乃光酒造」の酒粕と相性抜群で、極みのうまさへ。おいしさの真骨頂！特製鶏肉団子とねぎが相乗効果で細麺と一体感を演出。野性味なる酒粕、京都伏見の美味しい凄麺ご当地シリーズ、京都グルメタクシー岩間がイチオシいたします！

京都府文化観光大使、京都市観光協会公式メディアパートナー 岩間氏(写真左)

悲願の全国販売がついに実現し、嬉しさが胸がいっぱいです。「玉乃光酒造」自慢の酒粕をつかった鶏白湯スープは、最後まで飲み干したくなる味わい。酒粕好きはもちろん、酒粕初心者の方にも、そのおいしさをぜひ体験していただきたい逸品です！

玉乃光酒造(株) 酒粕事業部 プロジェクトリーダー 山川氏(写真中央)

コク深い鶏白湯スープに、純米酒にこだわる「玉乃光酒造」の芳醇な酒粕が加わるにより、立体感のある旨みに仕上がっています。ゆでたての旨さを再現した「凄麺」とスープの相性も絶妙。具材の鶏肉団子がいい仕事をしています。

京都市観光協会 誘致事業課 主任 古川氏(写真右)

<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

＜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)

札幌濃厚味噌 ラーメン	函館塩ラーメン	青森煮干 中華そば	仙台辛味噌 ラーメン	山形鳥中華	喜多方ラーメン	茨城スタミナ ラーメン
茨城けんちゃん そば	佐野らーめん	埼玉スタミナ ラーメン	千葉竹岡式 らーめん	横浜発祥 サンマー麺	横浜とんかつ家	新潟背脂醤油 ラーメン
長岡生薑醤油 ラーメン	富山ブラック	信州味噌 ラーメン	飛騨高山 中華そば	静岡焼津かつお ラーメン	名古屋台湾 ラーメン	京都背脂醤油味
京都伏見 鶏白湯ラーメン	兵庫播州 ラーメン	奈良天理スタミナ ラーメン	和歌山中華そば	尾道中華そば	広島 汁なし担担麺	徳島ラーメン 濃厚醤油とんかつ味
愛媛八幡浜 ちゃんぽん	熟炊き博多 とんかつ	長崎ちゃんぽん				

逸品シリーズ(全 5 種)

ねぎみの逸品	中華そばの逸品	中華の逸品 酸辣湯麺	そばの逸品 鴨だしそば	うどんの逸品 純豆腐チゲうどん

＜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**

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