

2025 年 10 月 21 日

冬の恒例！記念すべき 20 作目の今年は、背脂たっぷり濃厚感！
「ニュータッチ 凄麺 冬の塩らーめん」
2025 年 11 月 10 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 冬の塩らーめん」を 2025 年 11 月 10 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。



ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)である「ニュータッチ 凄麺」は、当社独自製法によりつくられたノンフライ麺ブランドで、ラーメン専門店に負けない本物の食感を味わえると、お客さまから好評をいただいています。当商品は、「冬に食べたい、心も身体も温まるおいしい塩らーめん」をコンセプトに、その年ならではのおいしさ要素を加えて発売している、冬限定商品です。記念すべき20作目となる今作では「背脂」に注目しました。前作より「背脂」を増量し、冬に食べたくなる、濃厚でコクのあるおいしいスープに仕上げました。具材は、大切りカットの白菜。シャキシャキの食感と、濃厚スープとの相性の良さをお楽しみいただけます。さらに、別添小袋の「冬のスタミナトッピング」を振りかけることで、スープに旨辛感が加わります。この冬だけの特別な塩らーめん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	・表面はツルツル、中はもちもちの弊社自慢のノンフライ太麺
スープ	・チキンとポークをベースとし背脂をたっぷり配合した、濃厚な白湯塩ラーメンスープ ・別添小袋「冬のスタミナトッピング」を入れることで、クセになる旨辛スープに変化
具材	・シャキシャキ食感をお楽しみいただける、冬においしい大切りカットの白菜ブロック

<商品情報>

商 品 名： ニュータッチ 凄麺 冬の塩らーめん(内容量 117g)

め ん： ツルツル・もちもちのゆでたての旨さを再現した弊社自慢のノンフライ太麺です。時間が経ってもゆで伸びしにくいのも特長です。(めん65g、熱湯5分)

ス ー プ： チキンとポークをベースとし、背脂をたっぷり配合した濃厚な白湯塩ラーメンスープです。別添小袋「冬のスタミナトッピング」を入れることで、旨辛^{バイタン}スープに変化します。

具 材： 白菜、フライドガーリック、ニラ、唐辛子

カ ロ リ ー： 357kcal

J A N コ ー ド： 4903088018416

発 売 日： 2025 年 11 月 10 日(月)

希望小売価格： 278 円(税抜) 300 円(税込)

<「今年で20作目！冬の塩物語」公開中！>

「凄麺 冬の塩らーめん」は今作で20回目の発売を迎えました。これを記念し、「凄麺 冬の塩らーめん」にまつわるお話をご紹介します。ぜひご覧ください。



<https://www.newtouch.co.jp/recipe/202511fuyunoshio/>

＜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	横浜とんこつ家	新潟背脂醤油 ラーメン
長岡生味噌油 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 濃厚醤油とんこつ味
愛媛八幡浜 ちゃんぽん	熟炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん				

逸品シリーズ(全 5 種)

ねぎみその逸品	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	冬の塩らーめん

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

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