

2025 年 11 月 20 日

お手頃な価格で楽しめる！ニュータッチ「懐かしの」シリーズ 「懐かしのカレーうどん」「懐かしのとん汁うどん」 2025 年 12 月 1 日(月) 2 品同時リニューアル発売

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、「懐かしのカレーうどん」と「懐かしのとん汁うどん」の 2 品を 2025 年 12 月 1 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リニューアル発売いたします。



当シリーズは「昔食べた即席麺の味」をコンセプトとし、お手頃な価格で楽しめると、中高年齢層やファミリー層にも好評をいただいています。「懐かしのカレーうどん」、「懐かしのとん汁うどん」は、寒さが厳しくなり温かいうどんが食べたいくなるこれからの季節、おいしさと懐かしさを感じながら心も体も温まることのできる2品です。

今回のリニューアルでは、共にお客さまがより親しみを感じながら手に取っていただきやすくなるようパッケージデザインを変更しました。また、「懐かしのカレーうどん」にはニンジンの具材を入れ、おいしさと彩りをアップしました。

<リニューアルポイント>

2品共通	お客さまがより親しみを感じながら手に取っていただきやすくなるようパッケージデザインを変更しました
懐かしのカレーうどん	ニンジンの具材を入れ、おいしさと彩りをアップしました

<商品情報>

商品名	ニュータッチ 懐かしのカレーうどん	ニュータッチ 懐かしのとん汁うどん
内容量	84g(めん65g)	95g(めん65g)
めん	うどんらしいつるみやしなやかさを追求した、フライ麺うどん 熱湯5分	
スープ	豚肉・野菜の旨みと風味を閉じ込め、各種スパイスで特長づけたカレーベースにかつおの旨みを合わせた、まろやかでコクのある懐かしい味わいのカレーうどんスープ	2種の味噌をベースに、豚肉とかつお節の旨みを効かせ、野菜の風味を加えたまろやかなスープ
具材	味付肉そぼろ・フライドポテト ニンジン・ねぎ	味付豚肉・味付油揚げ ニンジン・ねぎ
カロリー	363kcal	355kcal
JANコード	4903088006222	4903088017662
発売日	2025年12月1日	
希望小売価格	オープン価格	

<ニュータッチ「懐かしの」シリーズのご紹介>

「懐かしの」シリーズは「昔食べた即席麺の味」をコンセプトとし、現在全5品を販売中です。



懐かしのしょうゆラーメン
焦がした醤油の風味が懐かしい
しょうゆラーメン



懐かしのみそラーメン
あと引く辛さがくせになる
みそラーメン



懐かしのキャベツタンメン
キャベツがたっぷり入った
塩スープのタンメン



懐かしのカレーうどん
香辛料の辛みとかつおダシが
効いたカレーうどん



懐かしのとん汁うどん
豚肉のコクとかつおダシが効いた
まろやかなとん汁うどん

12月1日 リニューアル!

12月1日 リニューアル!

<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