

2026 年 1 月 20 日

## 凄麺ご長寿商品が商品名も新たにパワーアップ！ 「ニュータッチ 凄麺 新潟燕背脂ラーメン」 2026 年 2 月 16 日(月)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、「ニュータッチ 凄麺 新潟燕背脂ラーメン」を 2026 年 2 月 16 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。



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、2010年2月より発売し好評をいただいていた「新潟燕背脂醤油ラーメン」をパワーアップし、「新潟燕背脂ラーメン」としてリニューアル発売いたします。

当商品は、全国有数のラーメン県、新潟の5大ラーメンの1つである燕市発祥のご当地ラーメンを再現したカップ麺です。麺は燕背脂ラーメンの特長である太めの麺をもちもちの極太麺で再現しています。地元新潟県産の醤油を使用したスープは、煮干を効かせ背脂をたっぷり浮かべました。また、今回のリニューアル発売に伴い、地元でより親しみのある「燕背脂ラーメン」へと商品名を変え、燕背脂ラーメンの特徴のひとつであるタマネギ具材を20%増量し、より現地らしさをアップしました。引き続き燕市観光協会に推奨をいただき、凄麺と一緒に燕背脂ラーメンを盛り上げてまいります。

(※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))

### <リニューアルポイント>

商品名	地元でより親しまれている呼び方「燕背脂ラーメン」へと変更しました
具材	タマネギを20%増量しました

<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: ニュータッチ 凄麺 新潟燕背脂ラーメン(内容量 124g)  
め ん: 当社独自製法のノンフライ極太麺。表面はツルツル、中はもちもちとした食感で、濃厚な背脂醤油スープとの絡みも絶妙です。(めん65g、熱湯5分)  
ス ー プ: 地元新潟県産の醤油をベースに、ポークとチキンの旨みを加え、背脂をふんだんに配合したラーメンスープです。これに燕背脂ラーメンの特徴である煮干の旨みを加え、香り立ち豊かなスープに仕上げました。  
具 材: 味付豚肉、背脂加工品、タマネギ  
カ ロ リ ー: 442kcal  
J A N コ ー ド: 4903088018515  
発 売 日: 2026 年 2 月 16 日(月)  
希望小売価格: 278 円(税抜) 300 円(税込)

## <「ニュータッチ 凄麺 新潟燕背脂ラーメン」こだわり秘話>

公式 HP にて、商品開発のこだわりや、  
燕市観光協会の方からの応援メッセージなどを公開しています。是非ご覧ください。  
URL: <https://www.newtouch.co.jp/recipe/202308niigata>



写真協力: 燕市観光協会のみなさま

<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 32 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	新潟燕背脂 ラーメン
長岡生美醤油 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	岡山中華そば	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	熱炊き博多 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	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**  
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**  
ておるいあん

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**  
ておるいめん

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