

2026年2月26日

## 逸品シリーズに待望の新商品発売&定番商品が装い新たに！ 「凄麺 淡麗の逸品 しおそば」「凄麺 王道の逸品 中華そば」 2026年3月16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、「凄麺 淡麗の逸品 しおそば」と「凄麺 王道の逸品 中華そば」の2品を2026年3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」の逸品シリーズでは、「麺・スープ・具材 全てを極める」というコンセプトのもと、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。この度、逸品シリーズに2品が新登場となり、究極の塩ラーメンと中華そばをお楽しみいただけるようになりました。

「淡麗の逸品 しおそば」は、香ばしい香りが食欲をそそる、鶏のコクと旨みを効かせたすっきりとした塩ラーメンです。

「王道の逸品 中華そば」は、鶏ガラの旨みが効いた、シンプルながらも風味豊かな王道の醤油ラーメンです。

また、当商品の発売を記念して、本日より、ヤマダイ公式通販限定「凄麺 逸品アソート」を数量限定で【先行発売】いたします。「凄麺 逸品アソート」だけの特別なおまけもついています。

お店で食べるような本格的な2品を、ぜひご自宅でお楽しみください。

(※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>

淡麗の逸品 しおそば	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しなやかでツルツル・もちもちとしたノンフライ中細麺</li> <li>・香ばしい香りが食欲をそそる、名古屋コーチンエキスのコクと旨みを効かせた塩ラーメン</li> <li>・直火で香りを引き出した別添小袋の調味油付き</li> <li>・シャキシャキ食感、大きめカットの短冊ねぎ</li> </ul>
王道の逸品 中華そば	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しなやかでツルツル・もちもちとしたノンフライ中細麺</li> <li>・鶏ガラの旨みが効いた、シンプルでありながら風味豊かな王道の醤油ラーメン</li> <li>・別添小袋の特製スパイス付き</li> <li>・本格的な味わいのチャーシュー、メンマのレトルト具材</li> </ul>

<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 淡麗の逸品 しおそば	ニュータッチ 凄麺 王道の逸品 中華そば
内容量	113g(めん60g)	116g(めん60g)
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。	
	熱湯4分	
スープ	名古屋コーチンエキスのコクと旨みを効かせた塩ラーメンスープです。直火で香辛野菜から香りを引き出した別添の調味油を加えることで、食欲がそそられる一杯に仕上がります。	ポークとチキンの旨みを合わせ、3種の醤油を使用した、シンプルでありながら風味豊かな王道的な醤油味のラーメンスープです。別添の特製スパイスをふりかけることで、更に本格的感が高まります。
具材	ねぎ、唐辛子	チャーシュー、メンマ、ねぎ
カロリー	332kcal	303kcal
JANコード	4903088018584	4903088018652
発売日	2026年3月16日	
希望小売価格	278円(税抜) 300円(税込)	

## 公式通販限定！新商品が発売日より一足お先に手に入る！ 特別なおまけ付き、「凄麺 逸品アソート」

「凄麺 淡麗の逸品 しおそば」「凄麺 王道の逸品 中華そば」2品同時発売を記念し、ヤマダイ公式通販限定「凄麺 逸品アソート」を数量限定で【先行発売】いたします。

商品名	凄麺 逸品アソート
内容	凄麺 逸品シリーズ全6種(各1食) ・淡麗の逸品 しおそば ・王道の逸品 中華そば ・ねぎみその逸品 ・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
おまけ ※非売品	「逸品 特製フタ押さえ」 「トッピングセット(3種)」
発売日	2026年2月26日(木) ※数量限定
販売価格	1,668円(税抜) 1,801円(税込)
公式通販 URL	<a href="https://ec.newtouch.co.jp/products/detail/583">https://ec.newtouch.co.jp/products/detail/583</a>



<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 豚骨醤油味	新潟燕背脂 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	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 6 種)

ねぎみその逸品	淡麗の逸品 しおそば	王道の逸品 中華そば	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 すごめん

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>

### ゆきつむぎの郷 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