

2026年3月13日

## 今年もこの季節が到来、凄麺25周年記念のニコニコな企画も！ 「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」 ニコニコ超会議2026に4月25日(土)26日(日)出展

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、2026年4月25日(土)・4月26日(日)に開催されるニコニコ超会議2026(場所:幕張メッセ)にて、オリジナルの「凄麺」を作って楽しめる「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」ブースを出展します。



### ■テーマは「#最強カップ麺つくってみた」

「“推し”の麺・スープ・具材を組み合わせ、思い思いの『最強カップ麺』を作っていたきたい」という想いを込め、昨年に続き本年も同テーマで開催いたします。「超凄麺」づくりと「凄麺ガチャ」がセットになった、ニコニコ超会議だけの楽しい企画です。

### ■今年のニコ超限定凄麺グッズは、凄麺マスキングテープ

凄麺ガチャで当たる、ニコ超限定凄麺グッズとして、本企画のために特別につくった凄麺マスキングテープ(全5種)をご用意しました。凄麺のフタをあしらったデザインで、推し活はもちろん、幅広い用途でお楽しみいただけます。

### ■凄麺25周年記念で、2525(ニコニコ)な特別企画をご用意！

2026年10月に凄麺が25周年を迎えることを記念し、ご来場者様にニコニコになっていただける企画をご用意します！どんな企画かは当日のお楽しみです。

2日間限定の「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」にぜひご来場ください！

<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

## <超凄麺 #最強カップ麺つくってみた 概要>

開催日時：2026年4月25日(土)10:00~18:00

2026年4月26日(日)10:00~17:00

場所：幕張メッセ 国際展示場 ホール5

参加費：1セット500円(税込)(セット内容：超凄麺1個+凄麺ガチャ1回)

※別途、ニコニコ超会議2026への入場料が必要となります。

注意事項：1日の定員に達し次第終了となります。

転売は固くお断りいたします。

|   |   |
|---|---|
| <p>最強の組み合わせで<br/>つくるカップ麺<br/>「超凄麺」</p>  | <p>“推し”の麺・スープ・具材を選ぼう！</p> <p>&lt; 麺 &gt; 細麺/中細麺/平打麺/太麺/極太麺、計5種から1種</p> <p>&lt; ス ー プ &gt; あっさり醤油/味噌/塩/日替わりなど、計6種から1種</p> <p>&lt;メイン具材&gt; 本格！チャーシュー&amp;メンマ/デカギリ白菜、計2種から1種</p> <p>&lt; 彩り具材 &gt; シャキシャキもやし/焼のり/海鮮ミックスなど、計7種から2種</p> <p>&lt;プラスワン&gt; おろしにんにくあり/なし</p> |
| <p>何が出るか<br/>ドキドキ！ワクワク！<br/>「凄麺ガチャ」</p> | <p>レア凄麺/ニコ超特製 凄麺マスキングテープから1種</p>  |

※内容は予告なく一部変更になる可能性があります。



<超凄麺の一例>



<ニコ超特製 凄麺マスキングテープ>

## <ニコニコ超会議2026>

『ニコニコ超会議2026』とは、ネット発！みんなで作る日本最大級の文化祭。

登録会員数10,000万人を超える「ニコニコのすべて(だいたい)を地上に再現する」をコンセプトに、ユーザーが主体となりネットとリアルで開催するニコニコ最大のイベントです。(公式 HP より引用)

公式 HP: <https://chokaigi.jp/>

<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<br>ラーメン      | 函館塩ラーメン        | 青森煮干<br>中華そば     | 仙台辛味噌<br>ラーメン | 山形鳥中華           | 喜多方ラーメン       | 茨城スタミナ<br>ラーメン |
|                     |                |                  |               |                 |               |                |
| 茨城けんちん<br>そば        | 佐野らーめん         | 埼玉スタミナ<br>ラーメン   | 千葉竹岡式<br>らーめん | 横浜発祥<br>サンマー麺   | 横浜とんこつ家       | 新潟燕背脂<br>ラーメン  |
|                     |                |                  |               |                 |               |                |
| 長岡生薑醤油<br>ラーメン      | 富山ブラック         | 信州味噌<br>ラーメン     | 飛騨高山<br>中華そば  | 静岡焼津かつお<br>ラーメン | 名古屋台湾<br>ラーメン | 京都背脂醤油味        |
|                     |                |                  |               |                 |               |                |
| 京都伏見<br>鶏白湯ラーメン     | 兵庫播州<br>ラーメン   | 奈良天理スタミナ<br>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<br>汁なし担担麺   |
|                     |                |                  |               |                 |               |                |
| 徳島ラーメン<br>濃厚醤油とんこつ味 | 愛媛八幡浜<br>ちゃんぽん | 熟炊き博多<br>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<br>しおそば | 王道の逸品<br>中華そば | 中華の逸品<br>酸辣湯麺 | そばの逸品<br>鴨だしそば | うどんの逸品<br>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 ておりあん

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>

### ゆづつむぎの郷 手緒里めん ておりめん

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