

2026年3月24日

茨城県全面協力で昨年発売&大好評の一品が、初リニューアル！ 「ニュータッチ 凄麺 茨城スタミナラーメン」 2026年4月13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 茨城スタミナラーメン」を2026年4月13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。

当商品は、茨城県北部を中心に親しまれているご当地ラーメンを再現したカップ麺です。2025年3月の第1号発売時には、「凄麺のお膝元、茨城のご当地ラーメン待っていました！」とお客さまから大反響をいただいた、もちもちの極太麺と甘辛いあんかけスープ、具材のかぼちゃなど、再現度の高さが大好評の一杯です。今回のリニューアルでは、スープのあんかけ要素を見直し、お客さまに一層おいしく作っていただけるように工夫しました。また、今回もパッケージには「体験王国いばらき」のロゴが入り、フタの裏に掲載している「フタの裏ばなし」には茨城県・水戸市・ひたちなか市のみなさまからのメッセージが掲載されています。^(※2)茨城県が総力をあげてつくった、もちもちの極太麺と甘辛いあんかけスープがクセになる個性的な一杯を、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))

(※2: フタの裏ばなしは全6種、うち3種に茨城県・水戸市・ひたちなか市のメッセージがランダムで掲載)

<リニューアルポイント>

スープ	スープのあんかけ要素を見直し、お客さまに一層おいしく作っていただけるように工夫しました
-----	---

<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 茨城スタミナラーメン
内 容 量： 115g
め ん： ゆでたての旨さを再現した独自製法ノンフライ極太麺を使用。食べ応えのあるもちもち食感が特長です。(めん65g、熱湯5分)
ス ー プ： 100%茨城県醸造の濃口醤油を使用し、ポークの旨みと香味野菜の風味を効かせた“甘辛さ”を特長としたとろみの強いスープです。
具 材： キャベツ、カボチャ、白菜、ニラ
カ ロ リ ー： 376kcal
J A N コ ー ド： 4903088017884
発 売 日： 2026年4月13日(月)
希 望 小 売 価 格： 278円(税抜) 300円(税込)

<茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会の方からのメッセージ>

フタの裏ばなしなどに協力いただいた、茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会の方から、メッセージを頂きました。引き続き、一緒に、茨城スタミナラーメンの魅力を発信してまいります。



地元企業であるヤマダイさんの『凄麺 茨城スタミナラーメン』がリニューアルされることを大変嬉しく思います。

『茨城を代表するグルメであるスタミナラーメンの魅力を、もっと多くの方に味わっていただきたい』—そんな思いを込めて、今回もリニューアルに協力させていただきました。

更においしくなった「茨城スタミナラーメン」を通じて、本県の食の魅力を広く知っていただく機会となれば幸いです。茨城観光のお土産にもオススメ！

(茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会のみなさま)

<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 31 種)

逸品シリーズ(全 5 種)

--	--	--	--	--

<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

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