

令和5年1月19日
資料提供



ヤマダイ株式会社から和歌山県産「湯浅醤油」を使用した 「凄麺 和歌山中華そば」が発売されます！

県では、わかやま産品ブランドの向上と県産食材の認知度向上を目的に食品メーカーへの県産品活用に向けた提案活動を行っています。

このたび、ヤマダイ株式会社（代表取締役社長：大久保慶一 本社：茨城県結城郡）から発売されていた「ニュータッチ 凄麺 和歌山中華そば」がリニューアルされ、県産醤油が使用されているほか、和歌山の醤油づくりをイメージした新たなパッケージへ刷新されています。

今後も食品メーカーと協力した商品開発を推進し、和歌山県産品の魅力を発信していきます。

商品名：ニュータッチ 凄麺 和歌山中華そば（内容量 111g）

発売日：2023年2月6日（月）

希望小売価格：261円（税込）

発売地域：全国のスーパーマーケット、ドラッグストア等

商品特徴：和歌山で親しまれている「和歌山中華そば」を再現したカップ麺です。炊き出したような豚骨の香りが食欲をそそります。和歌山県産醤油（(有)湯浅醤油 蔵匠樽仕込み）を使用（スープに占める醤油のうち20%使用）。

『醤油発祥の地 和歌山』

醤油は和歌山県が発祥と伝えられ、もともと金山寺味噌のたまりを調味料としたものが、現代につながる「たまり醤油」の原型となりました。湯浅町では、昔ながらの製法を用いた醤油づくりが受け継がれています。

『和歌山県共同開発商品 PR マーク』

全国での和歌山県産品の認知向上を図ることを目的に、県と民間企業とが県産品を活用して共同開発した商品に付すロゴマークです。



～商品パッケージ～

問い合わせ先	
担当課	食品流通課
担当者	稲葉 堺田
電話	073-441-2820