

報道関係者各位

2023年1月19日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「凄麺 和歌山中華そば」 2023年2月6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 和歌山中華そば」を2023年2月6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。



ノンフライのカップ麺ブランド「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ラーメンが楽しめる、お客様から好評をいただいています。当商品は、和歌山県で親しまれている「和歌山中華そば」を再現したカップ麺です。今回のリニューアルでは、地元で親しまれている醤油の使用や、和歌山県のこだわりを詰め込んだパッケージへ刷新することにより、地元の方から愛されている「和歌山中華そば」の再現度を高めました。また、和歌山県食品流通課と協力をし、本商品を通して和歌山県産品の魅力を発信してまいります。

<リニューアルポイント>

スープ	地元 湯浅醤油(有)の醤油「蔵匠 樽仕込み」を使用しました(スープに占める醤油のうち20%使用) 炊き出した豚骨の香りと、旨みが強い醤油のバランスがとれた、口当たりよいスープになりました
具材	メンマの食べ応えがアップしました
デザイン	湯浅醤油で使用されている樽の写真を使用し、湯浅醤油の世界観を表現しました 和歌山県産品の魅力を発信する商品として「協力 和歌山県」のマークを使用しました

<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 和歌山中華そば(内容量 111g)
め ん： 当社独自のノンフライ製法で、地元和歌山県で親しまれているような麺質を再現したストレートの中細麺です。(めん 60g、熱湯 4分)
ス ー プ： ポークエキスをベースに、旨みの強い醤油を合わせた豚骨醤油スープ。地元和歌山県、湯浅醤油有限会社の醤油「蔵匠 樽仕込み」を使用しました(スープに占める醤油のうち 20%使用)。炊き出したような豚骨の香りが食欲をそそります。
具 材： 角チャーシュー、赤なると、メンマ、ねぎ
カ ロ リ ー： 348kcal
J A N コ ー ド： 4903088016252
発 売 日： 2023年2月6日(月)
希望小売価格： 242円(税抜) 261円(税込)

<和歌山県共同開発商品PRマーク>

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。
本商品では、醤油発祥の地とも伝えられている和歌山県が誇る県産醤油((有)湯浅醤油 蔵匠 樽仕込み)を使用しております。
(スープに占める醤油のうち 20%使用)



< 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・モチモチの食感を再現
- 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 25 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	喜多方ラーメン	新潟背脂醤油 ラーメン	信州味噌 ラーメン
佐野らーめん	千葉竹岡式 らーめん	横浜どんこつ家	横浜発祥 サンマー麺	静岡焼津かつお ラーメン	富山ブラック	名古屋台湾 ラーメン
飛騨高山 中華そば	奈良天理スタミナ ラーメン	京都背脂醤油味	和歌山中華そば	尾道中華そば	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
熱炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん	名古屋 THE・ 台湾ませそば	広島 THE・ 汁なし担担麺			

逸品シリーズ(全 6 種)

ねぎみその逸品	鶏しおの逸品	中華そばの逸品	酸辣湯麺の逸品	肉汁うどんの 逸品	鴨だしそばの 逸品

< 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	
従業員数	213名(2022年5月時点)	
売上高	11,390,000,000円(2022年3月期)	
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	北海道札幌市厚別区厚別東 4条1丁目 2-35 ウッドワーク新札幌 702

<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シリーズ

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/sugomen>

VEGAN NOODLES

動物性食材・化学調味料・アルコール不使用のカップ麺

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/vegan>

Soup de Pasta

スープデパスタ

素材のおいしさがつまったスープを本格パスタで

<https://ec.newtouch.co.jp/brand/soupdepasta>

こだわりのめん処 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シリーズ

<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