

2016年10月26日

ニュータッチのヤマダイより 日本三大ご当地ラーメンとして名高い 喜多方ラーメンを再現した 「凄麺 喜多方ラーメン」11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:大久保慶一)は、「凄麺 喜多方ラーメン」をリニューアル発売することになりました。チャーシュー風味を効かせた醤油味スープは平打麺との相性も良く、年齢性別を問わず美味しく召し上がっていただけます。

また2015年より「(協)蔵のまち喜多方老麺会」より推奨を得て開発しました。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 喜多方ラーメン(内容量 115g)

麺 : 当社独自製法のノンフライ麺です。ツルツル、シコシコとした生麺のような食感で、喜多方ラーメンの「平打多加水麺」と呼ばれる麺の食感を再現しました。また時間が経っても伸びにくい麺質が特徴です。(熱湯5分)

スープ: 蔵のまち喜多方で製造された再仕込み醤油を使用し、豚・鶏エキスと魚介ダシの旨みを合わせたスープです。チャーシューの風味を加えて喜多方ラーメンの雰囲気イメージしました。従来品より畜肉感をよりアップしてコクの強いスープへ改良しました。

具材: チャーシュー2枚、ねぎ、なると、メンマ

カロリー: 345kcal

発売日: 2016年11月21日(月)

価格: 210円(税別)



ヤマダイ株式会社