

2017年9月20日

ニュータッチのヤマダイより 「レストラン大手門」監修 「凄麺 さいたま豆腐ラーメン」10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 さいたま豆腐ラーメン」をリニューアル発売する事になりました。具材に大きめの豆腐をふんだんに使用し、スープは幅広い層のお客様に食べて頂けるように、鶏や豚の旨みをベースとしたくせの少ない味のとろみ醤油仕立てです。また、前作に引き続き、埼玉豆腐ラーメン発祥のお店である「レストラン大手門」様に監修を頂いております。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 さいたま豆腐ラーメン(内容量 105g)

めん: 当社独自製法のノンフライを使用しました。表面はツルツル、中はモチモチとした食感で、とろみのあるスープと相性抜群です。(めん 60g、熱湯 4分)

スープ: チキンとポークの旨みと香辛料を効かせたくせの少ないとろみ醤油味です。ごま油や香辛料の風味がアクセントになっています。

具材: 豆腐、味付け肉そぼろ、ねぎ

カロリー: 330kcal

JANコード: 4903088012735

発売日: 2017年10月16日(月)

価格: 210円(税別)



ヤマダイ株式会社