

2024年8月28日

待望の地元茨城県のご当地商品が初登場！

凄麺ご当地シリーズ 28 品目

「ニュータッチ 凄麺 茨城けんちんそば」

関東：2024年9月9日(月) 全国：9月23日(月)新発売

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 茨城けんちんそば」を2024年9月9日(月)より関東、9月23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新発売いたします。



ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)である「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。この度、シリーズ28商品目の商品として、地元茨城県の郷土料理「けんちんそば」を再現した「茨城けんちんそば」が仲間入ります。当商品は、茨城県産の常陸秋そば(そば粉の内20%)や茨城県産れんこんを使用し、素材の美味しさと懐かしさが楽しめる茨城県の味を忠実に再現しています。商品化にあたっては、味づくり・デザインをはじめとして茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会に全面協力をいただきました。また当社としても茨城を観光で盛り上げる「茨城デスティネーションキャンペーン」に協力し、様々なイベント・企画を通して「茨城けんちんそば」や「茨城県」を盛り上げていく予定です。茨城で長年麺づくりに携わる当社が本気で作った、地元茨城県の魅力が詰まった一杯をぜひお楽しみください。

(※1: インタージェSRI+カップ麺ノンフライ市場2023年4月～2024年3月累計販売金額ベース(全国))

### <商品特長>

めん	挽きたてのそば粉を使用し、風味豊かで口当たりの良い当社独自製法のノンフライそば(そば粉の内20%常陸秋そばを使用)
スープ	鰹、昆布エキスを配合したベーシックな味わいのそばつゆにゴボウ、椎茸等の旨味を効かせたけんちん味。ごま油とゴボウの香りがアクセント
具材	茨城県産のれんこんを含む、食べ応えがあるけんちん汁の定番具材5種類
デザイン	茨城デスティネーションキャンペーンロゴ「体験王国いばらき」入り

<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 茨城けんちんそば(内容量 109g)
- めん：当社独自製法のノンフライそばです。挽きたてのそば粉を使用し、風味豊かで口当たりの良いそばに仕上げました。(そば粉の内 20%常陸秋そばを使用)(めん 60g、熱湯 5分)
- スープ：鰹、昆布エキスを配合したベーシックな味わいのそばつゆにゴボウ、椎茸等の旨味を効かせています。アクセントにごま油とゴボウの香りを加え、食欲をそそる風味に仕上げました。
- 具材：豆腐、サトイモ、味付油揚げ、ねぎ、れんこん
- カロリー：309kcal
- JANコード：4903088017488
- 発売日：関東:2024年9月9日(月) 全国:9月23日(月)
- 希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

## <茨城デスティネーションキャンペーン>

「茨城デスティネーションキャンペーン(以下、茨城 DC)」とは、JR グループと地域(茨城県・市町村・地域の観光事業者等)が一体となって行う観光キャンペーンです。「体験王国いばらき」のキャッチコピーのもと、「アウトドア」「食」「新たな旅のスタイル」をテーマに、茨城の魅力为全国に発信しています。2022年から3ヶ年に亘り展開してきており、今年はキャンペーン最後の年として2024年10～12月に「茨城アフターDC」を実施します。「ニュータッチ 凄麺 茨城けんちんそば」は「茨城アフターDC」の特別企画として、茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会が開発に協力させていただきました。当商品を通して、茨城の「食」の魅力発信と観光地として足を運びきっかけづくりを進めてまいります。



ごま油とごぼうの香りがアクセント！食欲をそそられます！  
食べ応えのある県産レンコンと歯応えシャキシャキのねぎが  
たまりません。も～麺も最高です。



ツルっともちもちした麺が最高です。  
さすがノンフライ麺！  
具材もたっぷり入って大満足！

ほんのりとごま油が香るスープ、沢山の具材、  
ノンフライ麺による三重奏が、食欲の旋律を  
奏でます。

(写真協力) 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 28 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	 山形鳥中華	 喜多方ラーメン	 茨城けんちゃん そば
 佐野らーめん	 新潟背脂醤油 ラーメン	 信州味噌 ラーメン	 千葉竹岡式 らーめん	 横浜発祥 サンマー麺	 横浜とんこつ家 豚骨醤油味	 富山ブラック
 飛騨高山 中華そば	 静岡焼津かつお ラーメン	 名古屋台湾 ラーメン	 名古屋 THE・ 台湾まぜそば	 京都背脂醤油味	 兵庫播州 ラーメン	 奈良天理スタミナ ラーメン
 和歌山中華そば	 尾道中華そば	 広島 THE・ 汁なし担担麺	 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	 熟炊き博多 とんこつ	 長崎ちゃんぽん

### 逸品シリーズ(全 6 種)

 ねぎみその逸品	 中華そばの逸品	 中華の逸品 酸辣湯麺	 中華の逸品 麻辣担担麺	 そばの逸品 鴨だしそば	 うどんの逸品 豆腐チゲうどん
--	--	--	---	--	--

< 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

ラーメン・スープパスタを取り揃える  
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

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