

2024年9月2日

**凄麺の日記念企画！あの大人気企画が再び！
あなたが考える「最強の凄麺」を大募集！
「第2回 目指せ！凄麺プロデューサー！」
2024年9月2日(月)～12月2日(月)開催！**

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、2024年9月2日(月)～12月2日(月)の計3ヶ月間、お客さまに凄麺プロデューサーになって「最強の凄麺」をご提案いただく、「第2回 目指せ！凄麺プロデューサー！」を開催いたします。



「ニュータッチ 凄麺」は、「カップ麺を超越した存在になりたい!」という思いのもと、2001年10月29日に第1号商品「これが煮玉子ラーメン」を発売し、現在ノンフライカップ麺全国売上No.1ブランド(※1)として多くのお客さまに愛されるブランドへと成長してまいりました。

第1号商品の発売日である10月29日は、「凄麺の日」として制定し(※2)、毎年お客さまと一緒に祝いをしていただいております。当企画は2021年に「凄麺の日」記念企画として初めて開催し、大変ご好評をいただいた企画の第2回目です。お客さまに凄麺プロデューサーになっていただき、「最強の凄麺」をご提案いただきます。「ニュータッチ 凄麺」を新たなステージに誘う魅力的な凄麺をご提案くださった方には、“凄麺賞”として賞金に加えてプロデュースいただいた「プロデュース凄麺(サンプル品)」1ケース(12食入)等を贈呈いたします。

あなたが考える「最強の凄麺」のご応募、お待ちしております。

(※1: インテージ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))

(※2: 2018年に日本記念日協会より正式に制定)

＜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

<「第2回 目指せ！ 凄麺プロデューサー！」実施要項>

応募期間 : 2024年9月2日(月)~2024年12月2日(月) ※WEBフォーム:15時、郵送:必着

特設サイト : <https://www.newtouch.co.jp/produce2024>

入賞賞品 : 金の凄麺賞 (1名) 賞金 20万円 + 「プロデュース凄麺」1ケース
 銀の凄麺賞 (2名) 賞金 10万円 + 「プロデュース凄麺」1ケース
 銅の凄麺賞 (10名) 賞金 5万円 + 「凄麺 12食アソート」1ケース

※「プロデュース凄麺」は、応募アイデアをもとに弊社でサンプルとして作成いたします。

応募方法 : 特設サイト上の企画書フォーマットをダウンロードし、プロデュース案と必要事項をご記入のうえ、同サイト上の応募フォームもしくは郵送にてお送りください。

第2回 目指せ!  プロデューサー! 企画書①		提出締切 2024年12月2日(月) WEB: 15時 郵送: 必着
文字・イラスト等、形式は自由です。できるだけわかりやすくご記入ください。		
商品のアイデア	商品名	
	商品の中身 <small>(麺・スープ・具材について、実現可能性が高い範囲で自由にご記入ください)</small>	ふたデザイン <small>(枠の中を自由にデザインしてください)</small> 
応募者の情報①	食物アレルギーをお持ちですか <input type="checkbox"/> 持っていない <input type="checkbox"/> 持っている 持っている方は、具体的にお書きください ()	あひな お名前
	<small>※企画書は合計2枚あります。2枚目にもご記入ください。</small>	

「第2回 目指せ！ 凄麺プロデューサー！」企画書（一部抜粋）



「第2回 目指せ！ 凄麺プロデューサー！」特設サイト二次元コード

< 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^{ておりあん}

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