

2024年12月24日

国内産原料にこだわったロングセラー商品がさらにおいしく！
「ニュータッチ 元祖ねぎらーめん」
「ニュータッチ 北海道みそバターラーメン」
2025年1月27日(月)2品同時リニューアル発売

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 元祖ねぎらーめん」「ニュータッチ 北海道みそバターラーメン」を2025年1月27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。



「ニュータッチ レギュラーシリーズ」は、発売50周年を迎えたロングセラーの「ニュータッチ」ブランドのなかでも、国内産小麦を100%使用した麺、国内産原料を活用した具材、オープン価格で、おいしさとお求めやすさを兼ね備えた人気のシリーズです。今回のリニューアルでは、それぞれスープを見直し、味のバランスを調整したことによりさらにおいしくなりました。国内産原料にこだわり、さらにおいしくなった2品をぜひお手軽にお楽しみください。

<リニューアルポイント>

元祖 ねぎらーめん	肉の旨みをアップさせ、スープがよりおいしくなりました
北海道みそ バターラーメン	ポークの旨みとバター感をアップさせ、スープがよりおいしくなりました

<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 元祖ねぎらーめん	ニュータッチ 北海道みそバターラーメン
内容量	95g(めん65g)	107g(めん65g)
めん	国内産小麦を100%使用したフライ麺。 つるつると滑らかで、しっかりとしたコシのある 中細麺です。	国内産小麦を100%使用したフライ麺。 つるつると滑らかで、しっかりとしたコシのある 中太麺です。
	熱湯3分	
スープ	コクのある醤油と濃口醤油をベースとした スープに、ガラスープを配合することで 畜肉の旨みを効かせ、ラー油、ごま油で 香り立ち良く仕上げました。	北海道産の2種類の味噌を使用したコク深い 味わいのスープです。バターのコクと風味が 食欲を引き立てます。
具材	味付肉そぼろ、ねぎ、赤ピーマン	コーン、ジャガイモ、ニンジン、ねぎ
カロリー	371kcal	378kcal
JANコード	4903088017709	4903088017778
発売日	2025年1月27日(月)	
希望小売 価格	オープン	

<ニュータッチ レギュラーシリーズのご紹介>

「うまいヌードルニュータッチ」でお馴染みのロングセラー「ニュータッチ レギュラーシリーズ」は、
全9品のラインナップとなります。全商品、麺には国内産小麦を100%使用しています。



1月27日 リニューアル!!
元祖ねぎらーめん



横浜もやしそば



チャーシューメン



元祖キムチラーメン



1月27日 リニューアル!!
北海道
みそバターラーメン



横浜家系
豚骨醤油ラーメン



八王子ラーメン



長岡しょうが
醤油ラーメン



大阪かすうどん

<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

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>

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