

2024年12月24日

専門店の本格的なおいしさを、より楽しめる1杯に！ 「ニュータッチ 凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺」 2025年1月20日(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 代表取締役社長:大久保慶一)は、「ニュータッチ 凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺(スーラータンメン)」を2025年1月20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。



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」の逸品シリーズでは、「麺・スープ・具 全てを極める」というコンセプトのもと、お店で食べる定番の味を本格的に再現しています。当商品は、香酢の酸味(酸)とラー油の辛さ(辣)がクセになるとろみのあるスープと彩り豊かな具材が楽しめる、本格的な1杯です。今回のリニューアルでは、酸味と甘みと辛味の絶妙なバランスを追求し、より専門店の味に近づけました。本格的な中華の1杯を、ぜひご自宅でお楽しみください。

(※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))

<リニューアルポイント>

スープ	酸味と甘みと辛味の絶妙なバランスを追求し、より専門店の本格的なおいしさを楽しめるようになりました
-----	--

<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 凄麺 中華の逸品 酸辣湯麺(内容量 111g)
- め ん：当社独自製法により、表面はツルツル、中がもちもちとした生麺のような食感を実現したノンフライ麺です。(めん 60g、熱湯 4分)
- ス ー プ：本場中国の伝統製法で作られた豊かな香りとコクを持つ香酢を使用し、オイルにはラード、ラー油等を配合することでパンチを効かせました。チキンエキス、ポークエキス、シイタケエキスに加え、オイスターソースを配合してつくりあげたコク深い味わいのスープです。
- 具 材：かきたま、豆腐、キクラゲ、チンゲンサイ
- カ ロ リ ー：318kcal
- J A Nコード：4903088017105
- 発 売 日：2025年1月20日(月)
- 希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

< 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 27 種)

逸品シリーズ(全 6 種)

--	--	--	--	--	--	--

< 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