

2025年2月20日

## 広島県の専門店が認める一杯が味もパッケージもパワーアップ！ 「ニュータッチ 凄麺 広島汁なし担担麺」 2025年3月17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 広島汁なし担担麺」を2025年3月17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「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、お客さまから好評をいただいています。

当商品は、広島で人気のご当地グルメで、細麺と花椒の痺れが特長な「汁なし担担麺」を再現したカップ麺です。今回のリニューアルでは、辛さだけではなく旨みもしっかりと感じられるタレに仕上げ、より本格的な味わいになりました。また、メインカラーを見直し、より広島汁なし担担麺の魅力が伝わるデザインに一新しました。練りごまのコクと唐辛子・花椒の刺激でやみつきになる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))

### <リニューアルポイント>

タレ	配合を見直し、辛さだけではなく旨みもしっかりと感じられる本格的な味わいのタレに仕上げました
デザイン	広島汁なし担担麺の特徴の一つである細麺のおいしさがより伝わるデザインにしました

<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 広島汁なし担担麺(内容量 119g)  
め ん：広島汁なし担担麺の歯切れ良く、しなやかでコシのある中細麺を再現したノンフライ麺です。  
(めん 72g、熱湯 4分)  
タ レ：練りごまをベースに、豚肉の旨みを効かせて肉味噌感を出しました。唐辛子や花椒、ラー油を配合し、辛味と風味をより引き立たせました。ふりかけの花椒やすりごまと混ぜることで、風味豊かな味になるように仕上げました。  
具 材：乾燥具材(味付肉そぼろ)、ふりかけ(ごま、ねぎ、花椒、唐辛子)  
カ ロ リ ー：425kcal  
J A N コ ー ド：4903088017860  
発 売 日：2025年3月17日(月)  
希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

## <広島汁なし担担麺 ス担プラリー2025 開催>

「ニュータッチ 凄麺 広島汁なし担担麺」の発売を記念して、広島県内の汁なし担担麺店 14 店舗とコラボレーションしたスタンプラリー企画を実施します。応募者の中から抽選で特製グッズ・凄麺詰合せなどが当たります。お店で食べて、凄麺を食べて、広島県民の汁なし担担麺熱をさらに盛り上げていきます。

企 画 名：広島汁なし担担麺 ス担プラリー2025  
開 催 期 間：2025年3月17日(月)～6月1日(日)  
賞 品：ロゴ入り特製 T シャツ+凄麺 12 個詰合せ等  
参 加 方 法

- ① 参加店で汁なし担担麺を食べて、店内設置の二次元コードをスキャン。特設サイトでスタンプを貯める
- ② 「凄麺 広島汁なし担担麺」を食べ、フタ裏の二次元コードをスキャン。特設サイトでスタンプを貯める
- ③ スタンプを貯めたら、必要事項を入力し、特設サイトから応募する

企画詳細：<https://www.newtouch.co.jp/202503hiroshimaCP.pdf>

supported by 凄麺

広島汁なし担担麺  
ス担プラリー

汁なし担担麺を  
食バテ、めくつて  
豪華賞品をゲットしよう!



<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 29 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
茨城スタミナ ラーメン	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
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	京都背脂醤油味	京都伏見 酒粕ラーメン	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 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	熱炊き博多 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	冬の塩らーめん

### 期間限定

< 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

## <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<sup>すごめん</sup>

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<sup>ておりあん</sup>

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