

2025年2月18日

東西のスタミナラーメン2品が対決！ 「凄麺 茨城スタミナラーメン」「凄麺 奈良天理スタミナラーメン」 2025年3月3日(月)2品同時発売

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 茨城スタミナラーメン」と「ニュータッチ 凄麺 奈良天理スタミナラーメン」の2品を2025年3月3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同時発売いたします。



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。この度、「茨城スタミナラーメン」が新たに仲間入りし、東西スタミナラーメン2品がラインナップされることになりました。

新発売となる「茨城スタミナラーメン」は、昭和50年代に誕生した茨城県を代表するご当地ラーメンです。当商品は、もちもち極太麺・甘辛とろみスープ・ほくほく食感のカボチャなど、地元で愛されるおいしさを本格再現しました。商品化にあたっては、「茨城県の魅力を全国に届けたい」という共通の想いのもと、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。

リニューアル発売となる「奈良天理スタミナラーメン」は、奈良県天理市で屋台発祥といわれるご当地ラーメンです。当商品は2017年から発売し、シャキシャキ白菜とニンニクが効いた旨辛スープのラーメンを本格再現しています。今回のリニューアルではスープのバランスやキレを見直し、お店のような臨場感がより一層楽しめるようになりました。

東の一杯 “もちもち極太麺×甘辛スープ” の「茨城スタミナラーメン」と、西の一杯 “なめらか中細麺×旨辛スープ” の「奈良天理スタミナラーメン」。東西を代表するスタミナラーメン2品を、ぜひお楽しみください。

(※1: インターエス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>

茨城スタミナ ラーメン	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自製法の、もちもち感が強いノンフライ極太麺 茨城県醸造の醤油を100%使用し、ポークの旨みと香辛野菜の風味が効いた甘辛とろみスープ ほくほく食感が楽しめるキューブタイプのカボチャ、キャベツ、白菜、ニラが入った全4種の具材
奈良天理 スタミナラーメン	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自製法の、なめらかなノンフライ中細麺 ニンニクのパンチと野菜の甘みがくせになるピリ辛×旨辛な醤油味スープ 最大の特長であるシャキシャキ食感のデカギリ白菜、ニラ、唐辛子が入った全3種の具材

<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 茨城スタミナラーメン	ニュータッチ 凄麺 奈良天理スタミナラーメン
内容量	115g(めん65g)	112g(めん60g)
めん	ゆでたての旨さを再現した 独自製法ノンフライ極太麺を使用。 食べ応えのあるもちもち食感が特長です。	ゆでたての旨さを再現した 独自製法ノンフライ中細麺を使用。 ツルツルとしたなめらかさが特長です。
	熱湯5分	熱湯4分
スープ	100%茨城県醸造の濃口醤油を使用し、ポークの旨みと香味野菜の風味を効かせた“甘辛”とろみスープです。	ニンニクのパンチと野菜の甘みがくせになる“ピリ辛×旨辛”な醤油味です。
具材	キャベツ、カボチャ、白菜、ニラ	白菜、ニラ、唐辛子
カロリー	378kcal	315kcal
JANコード	4903088017884	4903088011912
発売日	2025年3月3日	
希望小売価格	255円(税抜)、275円(税込)	

<凄麺 東西スタミナ対決>

「凄麺 茨城スタミナラーメン」と「凄麺 奈良天理スタミナラーメン」2品同時発売を記念し、「凄麺 東西スタミナ対決」を実施します。特設サイトより、どなたでも投票可能です。さらに、アンケートにご回答いただくと抽選で50名様に豪華賞品をプレゼント。東西のスタミナラーメン愛を全力で盛り上げていきます。

企画名：凄麺 東西スタミナ対決

開催期間：2025年3月2日(日)～5月11日(日)

参加方法：特設サイトで「推しスタミナ」を選んで投票

(1日1回、毎日投票可能)

https://www.newtouch.co.jp/stamina_match2025



新商品 <「ニュータッチ 凄麺 茨城スタミナラーメン」こだわり秘話>

公式HPにて、商品開発裏ばなし・「茨城県・いばらき観光キャンペーン推進協議会」からのメッセージ・「スタミナ冷やし」へのアレンジ動画等をご紹介します。

https://www.newtouch.co.jp/ibaraki_stamina2025/



写真協力：いばらき観光キャンペーン推進協議会(茨城県・水戸市・ひたちなか市)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 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
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 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	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 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