

報道関係者各位

2025年4月3日

**今年もこの季節が到来！**  
**オリジナルカップ麺(超凄麺)づくり&凄麺ガチャを楽しむ**  
**「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」**  
**ニコニコ超会議 2025 に 4月26日(土) 27日(日) 出展！**

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、2025年4月26日(土)・4月27日(日)に開催されるニコニコ超会議 2025(場所:幕張メッセ)にて、オリジナルの「凄麺」を作って楽しめる「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」ブースを出展します。



■テーマは「#最強カップ麺つくってみた」

「“推し”の麺・スープ・具材を組み合わせ、思い思いの『最強カップ麺』を作っていたきたい」、「SNS で投稿をしながら楽しんでいただきたい」という想いを込め、今年のテーマを決定しました。「超凄麺」づくりと「凄麺ガチャ」がセットになった、ニコニコ超会議だけの楽しい企画です。

■新たな仲間が加わり、例年の人気企画がパワーアップ！

〈 具 材 〉 「角刈りパンプキン坊や」「海鮮ミックス」「コーンパラダイス」など変わり種の具材が仲間入りしました。

〈 凄麺ガチャ 〉 本企画のために特別につくった凄麺 3WAY アクリルスタンド(全 16 種)が仲間入りしました。

①インテリア②箸置き③カップ麺のフタ押さえの 3WAY でお楽しみいただけます。

2 日間限定の「超凄麺 #最強カップ麺つくってみた」にぜひご来場ください！

〈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

## <超凄麺 #最強カップ麺つくってみた 概要>

開催日時: 2025年4月26日(土)10:00~18:00

2025年4月27日(日)10:00~17:00

場所: 幕張メッセ 国際展示場 ホール4・5

参加費: 1セット500円(税込)(セット内容:超凄麺1個+凄麺ガチャ1回)

※別途、ニコニコ超会議2025への入場料が必要となります。

注意事項: 1日の定員に達し次第終了となります。

転売は固くお断りいたします。

<p>最強の組み合わせで つくるカップ麺 「超凄麺」</p>	<p>“推し”の麺・スープ・具材を選ぼう!</p> <p>&lt; 麺 &gt; 細麺/中細麺/平打麺/太麺/極太麺、計5種から1種</p> <p>&lt; ス ー プ &gt; あっさり醤油/味噌/塩/日替わりなど、計6種から1種</p> <p>&lt;メイン具材&gt; 本格! チャーシュー&amp;メンマ/デカギリ白菜、計2種から1種</p> <p>&lt; 彩り 具 材 &gt; シャキシャキもやし/大判焼きのり/海鮮ミックスなど、計7種から2種</p> <p>&lt;プラスワン&gt; おろしにんにくあり/なし</p>
<p>何が出るか ドキドキ! ワクワク! 「凄麺ガチャ」</p>	<p>レア凄麺/ニコ超特製 凄麺3WAYアクリルスタンドを含むアイテム全42種から1種</p>

※内容は予告なく一部変更になる可能性があります。



## <ニコニコ超会議2025>

『ニコニコ超会議2025』とは、ネット発! みんなで作る日本最大級の文化祭。

登録会員数 10,000 万人を超える「ニコニコのすべて(だいたい)を地上に再現する」をコンセプトに、ユーザーが主体となりネットとリアルで開催するニコニコ最大のイベントです。(公式 HP より引用)

公式 HP: <https://chokaigi.jp/>

<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 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	熟炊き博多 とんこつ	長崎ちゃんぽん

### 逸品シリーズ(全 4 種)

ねぎみその逸品	中華そばの逸品	中華の逸品 酸辣湯麺	そばの逸品 鴨だしそば

< 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>

### ゆきつむぎの郷 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