

函 経 食
令和5年(2023年)12月20日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

ヤマダイ株式会社製品「ニュータッチ凄麺函館塩ラーメン」リニューアル
発売に係る報道について（依頼）

このことについて、ヤマダイ株式会社のカップ麺「凄麺」の「ご当地シリーズ」の一つである「ニュータッチ 凄麺 函館塩ラーメン」が、下記のとおりリニューアル発売となります。今回のリニューアルでは、当課職員が商品開発の一部で協力させていただきましたので、報道方よろしくお願いたします。

記

- 1 発 売 日 令和6年(2024年)1月15日(月)
- 2 発 売 場 所 全国のスーパーマーケット，ドラッグストア等
- 3 商品概要等 別添資料のとおり
- 4 問 合 せ 先 〒300-3598
茨城県結城郡八千代町平塚 4828
ヤマダイ株式会社 広報室
T E L : 03-6759-5500
E-mail: pr.yamadai@newtouch.co.jp

経済部食産業振興課長 田中 (TEL:21-3328)

報道関係者各位

2023年12月20日

「凄麺」ブランドの大人気ご当地シリーズ 「ニュータッチ 凄麺 函館塩ラーメン」 2024年1月15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 函館塩ラーメン」を2024年1月15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。



ノンフライのカップ麺ブランド「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、お客様から好評をいただいています。当商品では、北海道三大ラーメンの1つであり、函館周辺で古くから食べられているすっきりとしたスープが特徴の塩ラーメンを本格的に再現しています。

今回のリニューアルでは、函館市経済部食産業振興課の方に味づくり・デザイン作成にてご協力をいただき、より函館市の魅力が詰まった1杯になりました。スープでは、使用している昆布素材を北海道産真昆布に変更し、魚介と畜肉のバランスを調整することで、香りの豊かさと上品なコクが楽しめる味わいに仕上げました。具材では、ねぎのサイズを大きくすることで食べ応えがアップしました。また、フタの裏面に掲載をしている「フタの裏ばなし」では、函館市役所の方々からの熱いメッセージも載っています。

<リニューアルポイント>

全体	函館市経済部食産業振興課の方に味づくり・デザイン作成にてご協力をいただき、函館の魅力がより詰まった1杯になりました。
スープ	使用している昆布素材を、北海道産真昆布に変更し、スープのベースである魚介と畜肉のバランスを見直すことで、香りの豊かさと上品なコクが楽しめる味わいに仕上げました。
具材	ねぎのサイズを大きくし、具材としての存在感や食べ応え、彩りの良さを高めました。

<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 函館塩ラーメン(内容量 108g)
- め ん：当社独自製法のノンフライ麺を使用しました。表面はつるつる、中はもちもちとした食感でスープと相性が良く、伸びにくいのが特長です。(めん 60g、熱湯 4分)
- ス ー プ：ポークとチキンベースの旨味に香味野菜をバランスよく加え、北海道産の真昆布とホタテの旨味に、他の魚介の旨味を加えたスープです。ガーリック・ジンジャー・ねぎなどの香味野菜でアクセントを付けて、淡麗ながら深みがあり飽きのこない塩ラーメンスープに仕上げました。
- 具 材：チャーシュー、麩、ねぎ、メンマ
- カ ロ リ ー：327kcal
- J A N コ ー ド：4903088012995
- 発 売 日：2024年1月15日(月)
- 希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

<函館市役所の方々からのメッセージ>



※フタの裏ばなしにも函館市役所の方々からのメッセージが沢山載っています。

< 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・モチモチの食感を再現
- 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 26 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	 喜多方ラーメン	 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	 名古屋 THE・ 台湾まぜそば	 京都背脂醤油味	 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	 熟炊き博多 とんこつ	 長崎ちゃんぽん		

逸品シリーズ(全 6 種)

 わが家の逸品	 鶏しおの逸品	 中華そばの逸品	 酸辣湯麺の逸品	 鴨だしそばの逸品	 旨だしうどんの逸品	 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^{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>

ゆづりっぴの郷 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