

報道関係者各位

2025年1月15日

京都市観光協会全面協力の京都らしい特別な一杯！
「ニュータッチ 凄麺 京都伏見酒粕ラーメン」
2025年2月24日(月)関西エリア限定新発売

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 京都伏見酒粕ラーメン」を2025年2月24日(月)より関西エリアのスーパーマーケット、ドラッグストア等で新発売いたします。



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こと、お客さまから好評をいただいています。この度、京の酒処・京都伏見の「京都伏見酒粕ラーメン」を関西エリア限定で新発売いたします。「酒粕ラーメン」は、鶏白湯ベースに酒粕のkokoro風味を加えたラーメンです。商品化にあたっては、伏見のラーメン文化をサポートする京都市観光協会「とっておきの京都プロジェクト」に全面協力いただき、さらにスープには京都伏見に居を構える1673年創業の老舗酒蔵「玉乃光酒造株式会社」の酒粕を使用することで、kokoro深く華やかな風味を楽しめる京都らしい一杯に仕上げました。

(※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>

めん	弊社独自製法のもちもち感が強いノンフライ中細麺
スープ	京都伏見に居を構える1673年創業の老舗酒蔵「玉乃光酒造株式会社」の酒粕を使用 鶏の旨みに野菜エキスを合わせたベースに酒粕を加えた、まろやかかつ深いkokoroと華やかな風味が楽しめるスープ
具材	チャーシュー、ねぎ、メンマの王道具材3種類
デザイン	「京都市観光協会」の推奨マーク、「玉乃光酒造株式会社」のロゴをデザインしたパッケージ

<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 京都伏見酒粕ラーメン(内容量 118g)
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中細麺です。(めん 60g、熱湯 4分)
スープ：京都伏見の「玉乃光酒造株式会社」の酒粕をふんだんに使用した、酒粕の華やかさと鶏と野菜の旨みが織りなす濃厚鶏白湯スープです。
具材：チャーシュー、ねぎ、メンマ
カロリー：370kcal
JANコード：4903088017846
発売日：2025年2月24日(月)
希望小売価格：255円(税抜) 275円(税込)

<玉乃光酒造株式会社と京都市観光協会の方々からのメッセージ>



酒粕は栄養満点のスーパーフード。みんな大好きなラーメンとのコラボを楽しみながら酒粕を日々の生活に取り入れていただけたら嬉しいです。

玉乃光酒造(株) 羽場社長 (写真右)

共に大好きな玉乃光酒造・凄麺のコラボは本当に嬉しいです。見事なまでに、薫りの凄さとクリーミーなおいしさが堪能できる一杯に仕上がっています。どうぞお楽しみください！

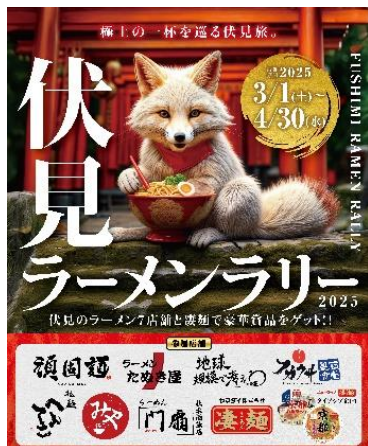
京都府文化観光大使、京都市観光協会公式メディアパートナー 岩間氏 (写真中央)

酒どころ伏見で純米酒にこだわる蔵元「玉乃光酒造」の酒粕、芳醇な香りとコク深い鶏白湯スープ、ゆでたての旨さを再現した「凄麺」、のリアージュは関西ラーメン界に一石を投じる革命的な味わいです。

京都市観光協会 古川氏 (写真左)

<伏見ラーメンラリー2025 開催>

「凄麺 京都伏見酒粕ラーメン」の発売を記念して、「伏見ラーメンラリー2025」に参加いたします。



企画名：伏見ラーメンラリー2025

開催期間：2025年3月1日(土)～2025年4月30日(水)

企画内容：伏見ラーメン店7店舗のスタンプをためる+凄麺(京都伏見酒粕ラーメン、京都背脂醤油味のいずれか)を食べて応募

プレゼント：ロゴ入り特製タオル(応募者全員)

凄麺 12食詰め合わせ(抽選で20名様)

企画詳細：<https://totteoki.kyoto.travel/events/12142/>

<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	茨城けんちゃん そば
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	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)

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

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>

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