

報道関係者各位

2026 年 7 月 15 日

三重素材使用&三重県庁協力！
三重の魅力が詰まった一杯が、凄麺初登場！
「ニュータッチ 凄麺 伊勢志摩鯛塩らーめん」
2026 年 8 月 3 日(月)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 伊勢志摩鯛塩らーめん」を 2026 年 8 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(※)である「ニュータッチ 凄麺」の「ご当地シリーズ」は、自宅にしながら手軽に本格的なご当地麺が楽しめる、お客さまから好評をいただいています。この度、「ご当地シリーズ」31品目の商品として、三重県の魅力が詰まった鯛塩らーめんを新発売いたします。

当商品は、スープに三重県産の鯛をつかった鯛醬、具材に伊勢志摩産の青さのりを使用し、さらにパッケージに三重県が認定する地域特産品のブランドマーク「三重ブランド」を掲載しています。さらに、フタの裏に掲載しているフタの裏ばなし(全6案のうち2案)では、三重県庁フードイノベーション課のみなさまにご協力をいただき、三重のご当地グルメを紹介しています。鯛の旨みと伊勢志摩の磯の香りが広がる、三重の魅力が詰まった一杯をぜひお楽しみください。

(※: インテージSRI+カップ麺ノンフライ市場2022年4月～2026年3月累計販売金額ベース(全国))

＜商品特長＞

めん	弊社独自製法のツルツル・もちもちとしたノンフライ中細麺
スープ	鯛の旨みが広がる上品な和風の塩味 隠し味に三重県産の鯛をつかった鯛醬を使用
具材	旨み広がる鯛つみれ、ねぎ、伊勢志摩産青さのり(別添)の全3種
デザイン	三重県が認定する地域特産品のブランドマーク「三重ブランド」入り

＜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 伊勢志摩鯛塩らーめん
内 容 量： 106g
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： 鯛エキスと鯛醤を使用し、さらに畜肉の旨みで複雑なコクをつけた塩味スープです。
具 材： 鯛つみれ、青さのり(伊勢志摩産)、ねぎ
カ ロ リ ー： 271kcal
J A N コ ー ド： 4903088018805
発 売 日： 2026 年 8 月 3 日(月)
希望小売価格： 278 円(税抜) 300 円(税込)

<三重県庁フードイノベーション課のみなさまからのメッセージ>

フタの裏ばなしなどにご協力いただいた、三重県庁フードイノベーション課のみなさまから、
メッセージを頂きました。



この度、「ニュータッチ 凄麺」のご当地シリーズより、

三重県の伊勢志摩の魅力を存分に引き出した素敵なラーメンを、発売いただくことになりました！

具材に使用している青さのりをはじめとするパラのりは、三重県が生産量全国 1 位であり、約 6 割のシェアを占めています。

また、三重県では、青さのりを優れた三重の産品として、「三重ブランド」にも認定しています。

普段はお味噌汁に入れて食べることが多い青さのりですが、ラーメンとも相性抜群です！

伊勢志摩の青さのりの風味と鯛醤の旨味がつまった、三重の魅力があふれる鯛塩らーめんを、ぜひご自宅等でご賞味ください。

(三重県庁フードイノベーション課のみなさま)

<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 31 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	埼玉スタミナ 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	新潟燕背脂 ラーメン	長岡生姜醤油 ラーメン
富山ブラック	信州味噌 ラーメン	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	伊勢志摩 鯛塩らーめん	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	岡山中華そば	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 5 種)

ねぎみその逸品	淡麗の逸品 しおそば	王道の逸品 中華そば	中華の逸品 酸辣湯麺	そばの逸品 鴨だしそば	夏の辛味噌 ねぎラーメン	夏の麻辣 まぜそば

期間限定(全 2 種)

＜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
	金沢出張所	石川県金沢市横川 2 丁目 172 番 ルナ・ピエナ 202 号

<ブランドラインナップ>



「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://www.newtouch.co.jp/brand/newtouch/>



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://www.newtouch.co.jp/brand/sugomen/>



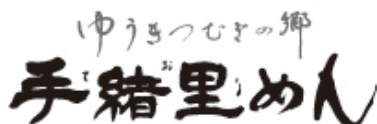
食に制限がある方にもお召し上がりいただける
動物性食材・アルコール不使用のカップ麺ブランド

<https://www.newtouch.co.jp/brand/vegan/>



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://www.newtouch.co.jp/brand/teorian/>



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://www.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