



## ヤマダイ(株)から和歌山県産「湯浅醤油」を使用した 「凄麺 和歌山中華そば」が発売されます！

県では、発信力のある大手食品企業等に食材提案を行っており、タイアップによる商品づくりを通じて、広く県産食材をPRし、さらなるイメージアップとファンづくりに取り組んでいます。

このたび、ヤマダイ(株)から発売されている「ニュータッチ 凄麺 和歌山中華そば」がリニューアルされます。県産の湯浅醤油を贅沢に使用し、和歌山らしさが増した中華そばをぜひお試しください。

【商品名】ニュータッチ 凄麺 和歌山中華そば

【発売日】5月13日(月)

【発売地域】全国

【価格】275円(税込)

【特徴】

濃厚な豚骨ベースに醤油ダレを効かせた「和歌山中華そば」を再現しています。リニューアルでは、スープの豚骨感を強め、濃厚感がアップし、より地元の味の再現度が高まりました。湯浅醤油(有)の醤油「蔵匠 樽仕込み」を使用(スープに占める醤油のうち20%)しています。



### 『和歌山ラーメン』

戦前から昭和40年代にかけて和歌山市内を走っていた路面電車の路線沿いにあった屋台が発祥です。地元では「中華そば」として親しまれてきました。スープは豚骨をベースにした醤油味で、独特の濃厚さとコクを持たせ香り豊かに仕上げます。具はチャーシュー、かまぼこ、メンマが一般的です。

### 『湯浅の醤油』

醤油は和歌山県が発祥と伝えられ、もともと金山寺味噌のたまりを調味料としたものが、現代につながる「たまり醤油」の原型となりました。湯浅町は、日本遺産「最初の一滴」にも認定された醤油発祥の地で、仕込蔵を含む町の景観は重要伝統的建造物群保存地区にも認定されています。昔ながらの製法を用いた醤油造りが受け継がれています。



### 和歌山県共同開発商品 PR マーク

全国での和歌山県産品の認知向上を図ることを目的に、県と民間企業が県産品を活用して共同開発した商品に付すロゴマークです。

