



ヤマダイは2日に、ヴィーガン料理専門店・T's レストラン（東京・自由が丘）で、「ヴィーガンヌードル10周年・リニューアル発売」に関する発表会を開催。大久保慶一代表取締役社長（写真右）、下川祠左都TOKYO-T's 代表取締役（同左）が出席した。冒頭に、大久保社長があいさつし、「ヴィーガンヌードルは当初からT's レストランの名を冠し、ブラッシュアップをしてきた。評価してくれる人は、間違いなく世界中にいます。野菜・果物がとにかく好きなのため、引き続き広めていきたい。私たちの役割は、安心して食べられるといえ

## ヤマダイ、ヴィーガンヌードル10周年

るものを出すことである」と話した。同社は15日から、即席カップ麺「ヴィーガンヌードル 担担麺」「同 酸辣湯麺」「同 醤油」を、全国のスーパーマーケット、ドラッグストア、T's レストラン・T's たんたん等でリニューアル発売すると発表。今回は、発売10周年を迎え、より多くの人に楽しんでほしいという想いから、専門店のようなおいしさを追求し、ノンフライ麺を全面リニューアルする。麺のリニューアルに伴い、賞味期限を12カ月へ延長することに成功し、フードロス削減・海外輸出への対応力を強化した。「同 醤油（内容量53g）」はスープを



見直し、より自然な味わいに仕上げ、素材のおいしさを活かすようにリニューアルした。特長は、濃口しょうゆベースに、白菜・昆布のうま味を加え、胡椒・生姜・メンマの香りで仕上げたスープである。具材は豆腐、コーン、チンゲンサイ。同 酸辣湯麺（同56g）は、シイタケと昆布のうま味をベースにし、すっきりとした酸味とコショウの辛みを加えたしょうゆスープに仕上げた。具材は、豆腐、チンゲンサイ、コーン、唐辛子。「同 担担麺（同72g）」は、練りごまをベースにし、花椒が香るまろやかでコクのあるスープに仕上げた。具材は、粒状大豆たん白、チンゲンサイ、エダマメ、ごま、香辛料。いずれ



も麺40g、税別220円。リニューアルにより、商品力アップを実施し、今後、より多くの人々に届けられるよう取り組んでいく。同商品を監修しているT's レストラン、ヴィーガンラーメン専門店・T's たんたん＆コラボレーションした「ヴィーガンヌードル10周年記念3大キャンペーン」は発売10周年を記念し、15日から実施。キャンペーンでは、①ヴィーガンヌードルとのコラボメニュー「復刻！黒酢香る 酸辣湯麺」を期間限定発売（実店舗・T's レストラン）②ヴィーガンヌードルプレゼントキャンペーン（実施店舗・T's レストラン、T's たんたん＆コラボ東京店）③



ヴィーガンヌードルプレゼントキャンペーン（SNS、実施期間・28日まで、実施アカウント・ヤマダイヴィーガンヌードル公式X）を行う。ヴィーガンヌードルは、肉・魚などの動物性食材、アルコール不使用の即席カップ麺ブランド。「ヴィーガン」とは「ベジタリアン」のスタイルの一つで、肉・魚のみならず卵・乳製品・はちみつに至るまで動物由来の食材を一切口にしない「完全菜食主義」スタイルのことである。同商品は、T's レストランが監修し、野菜・香辛料などの素材のおいしさを活かすことで動物性食材不使用とは思えないコク深い味わいをつくりだしている。ヴィーガン・ベジタリアンの人はもちろん、宗教上食事制限がある人、卵・乳成分の食物アレ

ルギーなど食事に制限のある人、健康志向の人など幅広い層に支持され、ホテル・飛行機内でも提供されている。海外では、食の選択肢の一つとしてヴィーガン・ベジタリアンのスタイルや、植物性食品を取り入れる「パートタイムベジタリアン」「フレキシブルベジタリアン」など柔軟なス



対応した「プラントベースフード」ということもできる。2015年9月に第1号商品（当時の商品名「T's レストラン カラダにやさしいタンタンメン・スーラータンメン」）を発売した「ヴィーガンヌードル」は、何か加えることに価値があった当時のラーメンの何かを省くことに価値を見出したものであった。以降、「T's NOODLE」として時代背景を踏まえながら、数回にわたり商品のリニューアルしてきた。18年4月では、〈アルコール不使用〉商品へのブラッシュアップでハラルの仲間入りを果たした。誕生5周年を迎えた19年9月には、ブランド名を「VEGAN NOODLES（ヴィーガンヌードル）」に変更。海外の人も手に取りやすくなったものである。20年6月には、五葎（ニンニク・ニラなど匂いが強い野菜）不使用の「醤油」がラインアップに加わった。25年4〜7月の国内ヴィーガン市場は、微増。インバウンドの効果もあり、海外の人が訪れるエリア・店舗では販売が堅調であった。（M）