

プレスリリース

KINREI 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2017年7月11日

～「お水がいない」シリーズは累計販売数 5,000 万食を突破！～
地方名物の本格的な味をご自宅で！
「お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓」
「お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう」8月21日発売！

株式会社キンレイ(本社:京都市伏見区、代表取締役社長:和田博行)は、シリーズ累計 5,000 万食を突破した、「お水がいない」シリーズより地方名物の味をご自宅で味わえる 2017 年秋冬向け新商品「お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓(しかいろう)」「お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう」の 2 品を、2017 年 8 月 21 日(月)より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売します。

お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓



- ・長崎ちゃんぽん発祥の中華料理店「四海樓」監修です。
- ・鉄鍋で炒めた野菜と、えび、いか、かまぼこ、きくらげの食感を活かし、香ばしく仕上げました。
- ・鶏ガラだしと豚骨だしのブレンドスープに、具材の旨味が溶け込み、まろやかで深みのある味わいです。
- ・麺は、スープと馴染みのよいもちりとした太麺です。

お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう



- ・ホクホクとした食感と甘味が特長のかぼちゃ(ほっこり種)と、白菜、ごぼう、ねぎ、人参、ぶなしめじ、きざみ揚げを盛り付けました。
- ・煮込むほどにとろけるかぼちゃと、野菜の旨味や甘味が溶けこんだ味噌仕立てのつゆです。
- ・もちりとした幅広平打ち麺の味わいをお楽しみいただけます。
- ・味噌は、山梨県産の醸造味噌を使用しています。

◆商品概要

商品名	お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓(しかいろう)
内容量	518g
価格	オープン価格
発売日	2017年8月21日(月)
JANコード	4 901437 317135
食数/荷姿	1ケース12食入り×2合わせ
発売エリア	全国の量販店の冷凍コーナー

商品名	お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう
内容量	543g
価格	オープン価格
発売日	2017年8月21日(月)
JANコード	4 901437 317067
食数/荷姿	1ケース10食入り×2合わせ
発売エリア	全国の量販店の冷凍コーナー

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6丁目 14番 3号 御成門 PREXビル 2階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com

～「お水がいない」シリーズのご紹介～

◆累計販売数 5,000 万食を突破！※1

「お水がいない」シリーズ※2は、専門店品質を追求した商品づくりをモットーに幅広い層のお客様にご支持をいただき、おかげ様で累計販売数は 5,000 万食を突破いたしました。

スープをお湯で割る手間もなく、そのままお鍋に入れるだけの三層構造で、専門店さながらの味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

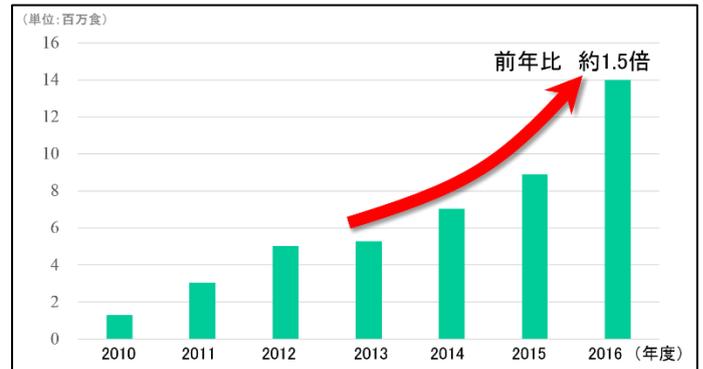
※1…2017 年 7 月現在で 5,000 万食を突破(当社出荷実績・食数ベースより)

※2…袋入りストレートスープタイプの冷凍食品

<三層構造>



写真は「お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓」です。



◆“新パッケージはアイコンを刷新”シリーズ感を演出

うどんシリーズは白地をベースに、ラーメンシリーズは黒字をベースにオリジナルロゴを入れて、同じシリーズ商品であることが一目で分かるデザインに刷新しました。



◆“より美味しい専門店の味をご家庭に”7 商品をリニューアル発売

だしやスープ、具材、加工方法などを見直し、7 商品をリニューアル発売いたします。

お水がいない 鍋焼うどん



お水がいない 牛すき焼うどん



お水がいない カレーうどん



お水がいない みそ煮込みうどん



お水がいない 旨辛チゲうどん



お水がいない ラーメン至鳳



お水がいない ラーメン無双



本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 14 番 3 号 御成門 PREX ビル 2 階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com

◆シリーズ商品のご紹介

リニューアル商品 7 品を含む、「お水がいらない」シリーズ商品はスーパーや量販店の冷凍食品コーナーにて販売。
商品詳細はキンレイ HP でもご覧いただけます。

株式会社キンレイ 商品一覧<<http://www.kinrei.com/menu/>>

商品 パッケージ	商品名	JANコード
	リニューアルポイント/商品特長	
	【リニューアル】お水がいらない 牛すき焼うどん	4 901437 317081
	味付け牛肉 20%UPしました(現行品比)。昆布だしをきかせたまろやかなつゆに、牛肉の旨味が溶け込みます。甘辛く仕上げた牛肉、白菜、人参、白ねぎ、麩の具材入り。	
	【リニューアル】お水がいらない カレーうどん	4 901437 317074
	味付け牛肉 36%UPしました(現行品比)。いわし節、さば節、真昆布のだしがきいた王道の関西風カレーうどんです。牛肉、きざみ揚げ、玉ねぎの具材入り。	
	【リニューアル】お水がいらない 旨辛チゲうどん	4 901437 317043
	辛味の決め手となる唐辛子を、風味豊かな「やまつ辻田」製 天鷹糰に変更したことで、芳醇な香りと辛味が加わりました。つくね、キャベツ、ニラ、玉ねぎ、人参、もやし、きざみ揚げの具材入り。	
	【リニューアル】お水がいらない 鍋焼うどん	4 901437 315537
	全体の節量を増やし、香り高く風味豊かなだしにリニューアルしました。えび(むきえび)、つくね、椎茸、ほうれん草、白菜、きざみ揚げ、焼かまぼこ、麩の具材入り。えびは、殻ごと茹でることで風味を閉じ込め旨味が向上しました。	
	【リニューアル】お水がいらない みそ煮込みうどん	4 901437 315599
	経節の厚削りを使用し、だしの風味が深まりました。八丁味噌をベースに数種の味噌をブレンドし、昆布、むろあじ節などからとっただしと合わせた名古屋風の味わいです。鶏肉、椎茸、きざみ揚げ、白ねぎ、麩の具材入り。	
	お水がいらない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	4 901437 316275
	経節と利尻昆布を合わせスッキリとした味わいが特長の京風うどんです。シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺、それぞれの食感を楽しまください。九条ねぎ、きざみ揚げ、かまぼこ、花麩、ゆず七味(別添小袋)の具材入り。	
	お水がいらない 肉うどん	4 901437 316565
	さば節、うるめ節のだしに牛肉の旨味が溶け込んだ、コクのある味わいです。牛肉、玉ねぎ、ねぎの 3 種の具材入り。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	【リニューアル】お水がいらない ラーメン無双	4 901437 317036
	「麺屋こうじグループ」代表、田代浩二氏監修商品です。焼き海苔を 3 枚に増量、別添小袋入りにリニューアルし、海苔本来の食感を お楽しみいただけます 。もちり太麺と濃厚な豚骨醤油スープがマッチしたラーメンです。具材はチャーシュー 2 枚、ほうれん草、焼き海苔 3 枚(別添小袋)を盛り付けました。	
	【リニューアル】お水がいらない ラーメン至鳳	4 901437 317050
	鶏の旨味が楽しめる鶏白湯ラーメン。とろりとしたコクのある濃厚スープと相性抜群の、鶏チャーシューにリニューアルしました。具材は、鶏チャーシュー、メンマ、ほうれん草を盛り付けました。麺は小麦の香りと甘味のあるたまご麺です。	
	お水がいらない ラーメン横綱	4 901437 315445
	京都・吉祥院発祥の人気店「ラーメン横綱」監修商品です。豚骨等から炊き出した濃厚な深いコクのあるストレートスープが特長です。具材は、チャーシュー 2 枚、メンマ、青ねぎを盛り付けました。	
	お水がいらない 中華そば金醬	4 901437 316589
	昆布などの和風だしと鶏ガラを炊き出した風味豊かなスープに、3 種の醤油をブレンドしたかえしのコクと香りが広がります。具材は、チャーシュー 2 枚、メンマ、ほうれん草、なると、白ねぎを盛り付けました。なめらかな口当たりで、中心部にコシのある麺です。	
	お水がいらない ラーメン北魁	4 901437 316329
	香味野菜の芳醇な香り際立つ味噌ラーメンです。炒めた野菜と節類を炊き出した風味豊かなスープに、4 種の味噌を加えて味わい深く仕上げました。具材はチャーシュー、香ばしく炒めた野菜を盛り付けました。麺は小麦の風味が味わえる中太麺です。	
	お水がいらない ラーメン一幻	4 901437 315469
	札幌の人気店「えびそば一幻」監修商品です。えびと豚骨の風味がきいたコクのあるスープが特長です。具材は、チャーシュー、青ねぎ、玉ねぎソテー、特製揚げ玉(別添小袋)を盛り付けました。	
	お水がいらない ラーメン黒王	4 901437 315452
	京都・吉祥院発祥の人気店「ラーメン横綱」監修商品です。濃厚な豚骨スープに黒マー油をきかせた「新味」を商品化しました。具材は、チャーシュー 2 枚、もやし、青ねぎを盛り付けました。	

※価格は全てオープン価格。

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 14 番 3 号 御成門 PREXビル 2 階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com