

プレスリリース

キンレイ 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2018年3月13日

年間販売数は1,700万食を突破! 「お水がいらない」シリーズや
電子レンジで調理可能な新シリーズ「レンジで」シリーズの商品が勢揃い!
10週連続! 新商品発売記念 Web キャンペーン
3月13日(火)より開始!

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、2018年春夏向け商品を2月20日(火)より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次販売しております。

これを記念して、新商品やリニューアル商品を含む10品が総勢1,000名様に当たる、新商品発売記念キャンペーンを2018年3月13日(火)より10週連続で実施いたします。

キャンペーン応募 URL  <https://monipla.com/kinrei>

新商品発売記念キャンペーン

10週連続! 総勢 1000名様に当たる!

～新商品発売記念キャンペーン概要～

年間販売数 1,700 万食を突破した「お水がいらない」シリーズのほか、電子レンジで調理可能な新シリーズ「レンジで」シリーズの新商品、リニューアル商品を含む計 10 品が総勢 1,000 名様に当たります。

【応募期間】 2018年3月13日(火) 11:00～5月21日(月) 23:59 (応募期間は各商品7日間)

【賞品】 「お水がいらない」シリーズなど 各商品4食セット ※詳細は次項をご参照ください。

【応募方法】 キンレイファンサイト (<https://monipla.com/kinrei>) よりご参加いただけます。

※お持ちの SNS アカウントまたはメールアドレスの登録後、各キャンペーン申込要項を満たした方の中から抽選で当たります。

【当選人数】 抽選で各 100 名様、**総勢 1,000 名様** ※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

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

～キャンペーン賞品一覧～

応募期間は1週間。毎週火曜日 11:00～翌月曜日 23:59 まで応募可能です。

	商品 パッケージ	商品名	キャンペーン期間
		商品特長	
第 1 弾		レンジで汁無し麺 四海樓監修 皿うどん	2018年3月13日(火)～3月19日(月)
		長崎皿うどん発祥の中華料理店「四海樓」監修商品です。「四海樓」の初代、陳平順がちゃんぽんのバリエーションとして創りました。揚げ麺ではなく、もっちりとしたちゃんぽん麺の皿うどんです。	
第 2 弾		お水がいない 1/2 日分の国産野菜が摂れるタンメン 菜宝	2018年3月20日(火)～3月26日(月)
		鉄鍋で炒めた香ばしい国産野菜が 1/2 日分摂れるタンメンです。野菜の旨味を引き立てる、味わい深い塩味のスープが特長です。麺はスープによくなじむ中太平打ち麺です。	
第 3 弾		お水がいない 味噌野菜らーめん 幸楽苑	2018年3月27日(火)～4月2日(月)
		人気のらーめん店『幸楽苑』監修商品です。まるやかでコクのある味噌スープに唐辛子のピリッとした辛さとゴマの香りがアクセントになっています。キャベツ、玉ねぎ、人参、ニラなどの野菜と、豚ミンチ、さくらげを香ばしく炒めました。麺はデュラム粉を配合したコシのある麺です。	
第 4 弾		お水がいない ラーメン横綱	2018年4月3日(火)～4月9日(月)
		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。濃厚なスープがよく絡む、コシのある細麺が更に美味しくなりました。	
第 5 弾		レンジでつけ麺 大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺	2018年4月10日(火)～4月16日(月)
		「大勝軒」監修の豚骨魚介スープのつけ麺。豚骨ベースに魚粉をきかせた濃厚スープにほのかに香るゆず果汁がアクセントになっています。中太でコシのある麺は国産小麦を使用、300g入りです。スープを20%増量しました。	
第 6 弾		レンジでつけ麺 大勝軒監修 伝統の味 もりそば	2018年4月17日(火)～4月23日(月)
		つけ麺の元祖といわれる「大勝軒」監修のもりそばです。鶏、豚、香味野菜をベースにした酸味と甘味のバランスがよい醤油系スープです。コシのある麺は国産小麦を使用、300g入りです。	
第 7 弾		お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店 四海樓	2018年4月24日(火)～4月30日(月)
		長崎ちゃんぽん発祥の店「四海樓」監修商品です。鉄鍋で炒めた野菜とえび、いか、かまぼこ、さ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、まる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っちりとした太麺です。	
第 8 弾		お水がいない 中華そば金醬	2018年5月1日(火)～5月7日(月)
		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。	
第 9 弾		お水がいない ラーメン黒王	2018年5月8日(火)～5月14日(月)
		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。	
第 10 弾		お水がいない ラーメン無双	2018年5月15日(火)～5月21日(月)
		「麺屋こうじグループ」代表、田代浩二氏監修商品です。もっ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。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。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。	

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

「お水がいない」シリーズ※1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、**年間販売数は1,700万食を突破いたしました※2。**

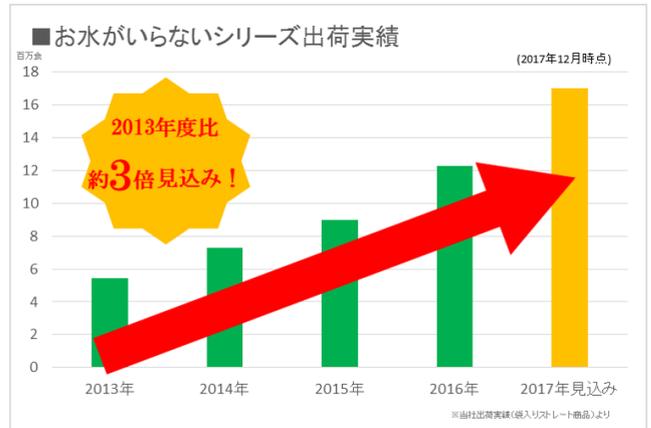
スープ・麺・具材がひとつになった三層構造で、スープをお湯で割る手間もなく、そのままお鍋に入れるだけで、専門店さながらの味をご家庭でお楽しみいただけます。

※1…袋入りストレートスープタイプの冷凍食品

※2…2017年12月現在（当社出荷実績）より



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。



◆「レンジで」シリーズ

調理方法の選択肢が増えた昨今、お客様が食シーンに合わせてお選びいただけるように、電子レンジで温めるだけの「レンジで」シリーズがこのたび誕生しました。

電子レンジ調理の「簡便性」はもちろん、専門店品質にこだわるキンレイならではの本格的な味わいをご自宅で気軽にお楽しみいただけます。



レンジで汁無し麺
四海樓監修 皿うどん



レンジでつけ麺
大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺



レンジでつけ麺
大勝軒監修 伝統の味 もりそば

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

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