

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9月13日

年間販売数は1,800万食を突破!
「お水がいない」シリーズ新商品やリニューアル商品を含む商品が勢揃い!
10週連続！新商品発売記念 Web キャンペーン
9月13日（木）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年秋冬向け新商品を8月20日（月）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9月13日（木）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概要～

年間販売数1,800万食を突破した「お水がいない」シリーズのほか、新商品、リニューアル商品を含む計10品が毎週100名様、総勢1,000名様に当たります。

【応募期間】 2018年9月13日（木）11：00～11月26日（月）23：59

（応募期間は各商品7日間 ※第1弾「お水がいない 尾道ラーメン」のみ12日間）

【賞品】 「お水がいない」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。

※第1弾「お水がいない 尾道ラーメン」のみ9月13日(木)から12日間

	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		お水がいない 尾道ラーメン	2018年9月13日(木)～9月24日(月)
		瀬戸内産いりこ鶏ガラを炊き出したスープに背脂のコクと旨味が溶け込んでいます。具材にはチャーシュー、メンマ、青ねぎを盛り付けました。麺はスープによくなじむ平打ち麺です。	
第2弾		お水がいない 海老天うどん	2018年9月25日(火)～10月1日(月)
		海老天ぶらのコクと旨味が関西風のおだしに溶け込む味わい深い一品です。具材は海老天ぶら、わかめ、ねぎ、かまぼこを盛り付けました。麺は国産小麦を使用し、もちもちとした食感です。	
第3弾		お水がいない チゲうどん	2018年10月2日(火)～10月8日(月)
		ごま油・牛のコクと、唐辛子の辛味が織り成す奥深い味わいのスープにリニューアル!	
第4弾		お水がいない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	2018年10月9日(火)～10月15日(月)
		シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、もちもち麺。それらを包み込む風味豊かな京風おだし。利尻昆布にかつお節とまぐろ節をきかせた味わいにリニューアル!	
第5弾		お水がいない ラーメン横綱	2018年10月16日(火)～10月22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6弾		お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店 四海樓	2018年10月23日(火)～10月29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、きくらげの食感を生かし、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ちりとした太麺です。	
第7弾		お水がいない 鍋焼うどん	2018年10月30日(火)～11月5日(月)
		えびは殻ごと茹でることで風味を閉じ込めました。香り高く風味豊かなだしは、さば節、いわし節、そうだかつお節、昆布、椎茸で一からだしをとり、追いがつおで仕上げています。えび(むきえび)、鶏つくね、椎茸、ほうれん草、白菜、きざみ揚げ、かまぼこ、麩の具材入り。	
第8弾		お水がいない カレーうどん	2018年11月6日(火)～11月12日(月)
		味付け牛肉の味わいが絶妙に溶け込むカレーうどんです。昆布、うるめ節、さば節から丁寧にだしをとり、醤油、みりん、砂糖で味付けをし、王道の関西風つゆに仕上げました。牛肉、きざみ揚げ、玉ねぎの具材入り。	
第9弾		お水がいない 牛すき焼うどん	2018年11月13日(火)～11月19日(月)
		昆布だしをきかせたまるやかなつゆに、牛肉の旨味が溶け込みます。牛肉、白菜、人参、白ねぎ、麩の具材入り。麺は国産小麦を使用し、もちもちとした食感です。	
第10弾		お水がいない みそ煮込みうどん	2018年11月20日(火)～11月26日(月)
		八丁味噌をベースに昆布、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。かつお節の厚削りを使用した風味の深いだしです。麺は国産小麦を使用し、みそ煮込みうどんの特長である硬めの食感に仕上げました。	

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

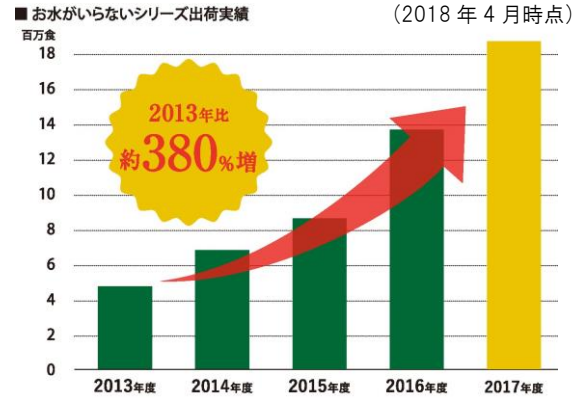
◆「お水がいない」シリーズ

「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1,800万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食品

※2…2018年4月時点（当社出荷実績）



※当社出荷実績（袋入りストレートスープ商品）

◆「お水がいない」シリーズ新商品（2018年秋冬新商品）

2010年から累計販売数が6,000万食を突破した「お水がいない」シリーズより、ご当地名物の味をご自宅で味わえる「お水がいない 尾道ラーメン」に加え「お水がいない 海老天うどん」の2品が8月20日（月）より全国の量販店の冷凍コーナーにて発売中です。

お水がいない 尾道ラーメン



瀬戸内産いりこと鶏ガラを炊き出した背脂醤油ラーメン。澄んだ醤油スープにコクと旨味をきかせ、スープによくなじむ平打ち麺を使用し、具材はチャーシュー、メンマ、青ねぎを盛り付けました。一般社団法人 尾道観光協会から推薦いただいた味わいをご家庭で味わえます。

お水がいない 海老天うどん



さば節、いわし節、そうだかつお節、真昆布、椎茸からとった風味豊かな関西だしに、海老天のコクと旨味が溶け込んだ一品。海老天、わかめ、ねぎ、かまぼこを盛り付け、麺には国産小麦を使用し、もちもちとした食感が味わえます。

■ “より美味しい専門店の味をご家庭に” 2商品をリニューアル発売

お水がいない チゲうどん



ごま油・牛のコクと、唐辛子の辛味が織り成す奥深い味わいのスープにリニューアル！

お水がいない 九条ねぎとお揚げの京風うどん



シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、もちもち麺。それらを包み込む風味豊かな京風おだし。利尻昆布にかつお節とまぐろ節をきかせた味わいにリニューアル！

その他商品についてはコチラ <<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