

報道関係者各位

2022年7月14日

### 「お水がいない」シリーズ製品のパッケージデザインを刷新※1 専門店品質を追究した定番商品2品を5年ぶりにリニューアル！ ～2022年8月22日（月）から新発売～

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白潟昌彦）はスープ・具付き冷凍麺市場売上NO.1ブランド※2「お水がいない」シリーズから定番商品である「お水がいない 鍋焼うどん」「お水がいない 味噌煮込みうどん」を5年ぶりにリニューアルし、8月22日（月）から全国の量販店の冷凍コーナー・公式オンラインショップ（<https://kinrei-shop.jp>）にて順次発売します。

また、同シリーズの特長である「二段凍結三層構造」の視認性を高めるためにパッケージ側面から裏面にかけて「透明窓」を導入するパッケージリニューアルを行いました。

※1一部主要商品のみ

※2インテージ SCI（15～79歳）の2021年3月～2022年2月購買金額シェアより

#### 【お水がいない 鍋焼うどん】



#### 【お水がいない 味噌煮込みうどん】



#### ■お水がいない 鍋焼うどん について

- ・“だし・うどん・具材が奏でる三位一体の美味しさ”をコンセプトに原料や製造工程を見直し、専門店品質にこだわり、リニューアルしました。
- ・枕崎産鰹節の追い鰹で香り高く仕上げた関西の黄金だしは3種の削り節と鶏、昆布、椎茸の旨味が調和した様々な素材の旨味がにじみ出る味わいです。
- ・麺は、専門店品質をさらに追究し、よりもっちりとした、煮込み感のある食感に改良しました。
- ・具材には玉子焼を新たに盛り付け、彩り豊かにリニューアルしました。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない 鍋焼うどん	2022年8月22日(月)	525g	オープン価格

#### ■お水がいない 味噌煮込みうどん について

- ・東海地方の専門店で、味噌煮込みうどん本来の特長を際立たせるために味噌ダレなどの原料や製造工程を見直し“地元の人に愛される味わい”にリニューアルしました。
- ・八丁味噌と赤味噌などを合わせ、火入れしたオリジナル味噌ダレを製造し、しっかりとした鰹だしと合わせることで、コクと深みのあるつゆに仕上げました。
- ・麺は中心部に芯の硬さを残し、味わい深いつゆに負けない専門店らしい食感に仕上げました。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない 味噌煮込みうどん	2022年8月22日(月)	500g	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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp

## ■「お水がいない」シリーズ商品パッケージを刷新※

・一般消費者の「お水がいないってどういうこと？」や「中身はどんな商品？」などの声をうけ、パッケージ側面から裏面にかけて「透明窓」を導入しました。「お水がいない」シリーズの特長である「二段凍結三層構造」が一目で分かるデザインにリニューアルし、視認性を高めました。

※一部主要商品のみ

### 【リニューアル前】



### 【リニューアル後】



側面から裏面にかけて「二段凍結三層構造」が見えるように「透明窓」を採用しました。

## ■「お水がいない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣

・凍結スープの上に麺・具材を重ねてさらに冷凍させる「二段凍結三層構造」により、スープをお湯で割る手間もなく、お鍋で温めるだけの手軽さが特長。専門店さながらの味をご家庭で手軽にお楽しみいただけるキンレイの人気シリーズ商品です。



※写真は「お水がいない 鍋焼うどん」です。

二段凍結三層構造

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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp

## ◆主要商品一覧

- ・スーパーの冷凍食品コーナー・公式オンラインショップ (<https://kinrei-shop.jp>) にて販売中。
- ・商品詳細はキンレイ HP (<https://www.kinrei.com/menu>) からご覧いただけます。

商品 パッケージ	商品名 商品特長
	<p>【リニューアル品】お水がいらない 鍋焼うどん</p> <p>3種の削り節と鶏、昆布、椎茸の旨味が調和した関西の黄金だし。枕崎産鰹節の追い鰹で香り高く仕上げました。 ※パッケージリニューアル/JANコード・入数変更</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいらない 味噌煮込みうどん</p> <p>八丁味噌のコクと風味に、削り節や鶏の旨味がきた味わい深いだしです。鶏肉、白ねぎなど5種の具材を盛り付けました。 ※パッケージリニューアル/JANコード変更</p>
	<p>お水がいらない チゲうどん (パッケージリニューアル品)</p> <p>チゲ本来の深みのある旨味・後引く辛さ。コチュジャンやごま油などのコクがきたピリ辛のスープです。</p>
	<p>お水がいらない 京風だしのおうどん (パッケージリニューアル品)</p> <p>九条ねぎ、京ゆばにもみじ麩などを添えた、京風おうどんです。京風だしは、利尻昆布にかつお節とまぐろ節をきかせ、上品な味わいに仕上げました。国産小麦100%使用の細うどんを合わせました。</p>
	<p>お水がいらない 牛すき焼うどん (パッケージリニューアル品)</p> <p>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。※JANコード・内容量変更</p>
	<p>お水がいらない ラーメン横綱 (パッケージリニューアル品)</p> <p>関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店『ラーメン横綱』監修商品です。豚骨などから炊き出した濃厚な深いコクのあるスープが特長です。チャーシュー、メンマ、九条ねぎ入り。</p>
	<p>お水がいらない 横浜家系ラーメン (パッケージリニューアル品)</p> <p>神奈川県のご当地メニュー「家系ラーメン」を商品化しました。鶏油をきかせたコクのある味わいが特長の豚骨醤油ラーメン。ラーメンデータバンク監修商品です。</p>
	<p>お水がいらない 台湾ラーメン (再発売)</p> <p>唐辛子とニンニクをきかせたコク深い台湾ラーメンです。炒めた挽肉の旨味と唐辛子の辛味をお楽しみいただけます。 ※JANコード変更</p>
	<p>お水がいらない 四海樓監修 ちゃんぽん</p> <p>長崎ちゃんぽん発祥の店、『四海樓』監修ちゃんぽんです。鶏ガラと豚骨のブレンドスープに、鉄鍋炒めの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。</p>
	<p>お水がいらない 札幌味噌ラーメン</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。自社製「火入れ味噌」が味の決め手。様々な素材が織り成す複雑な香りの濃厚スープに、中太縮れ麺を合わせました。</p>
	<p>お水がいらない 博多豚骨ラーメン</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。3種の小麦粉をブレンドした細麺に、豚頭・豚骨を炊き出したコクと香りのあるスープが良く馴染みます。</p>
	<p>お水がいらない カドヤ食堂中華そば</p> <p>関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。原材料を吟味し、素材の旨味を最大限引き出すため、こだわりの製法で仕上げました。麺は北海道産小麦を100%使用。</p>
	<p>お水がいらない 塩元帥 塩ラーメン</p> <p>関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店『塩元帥』監修商品です。鶏ガラ、昆布、かつお節、野菜を炊き出したスープ。焦がし玉ねぎと柚子の香りがアクセントに。</p>

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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp

	<p><b>麺屋はなび 元祖台湾まぜそば</b></p> <p>台湾まぜそばの元祖『麺屋はなび』監修商品です。鉄鍋で炒めたお店直伝の台湾ミンチと魚粉のきいたタレで、がっつんと濃厚な味わいに仕上げました。</p>
	<p><b>四海樓監修 元祖皿うどん</b></p> <p>長崎皿うどん発祥の店『四海樓』監修商品です。鉄鍋で炒めた野菜など、6種の具材を盛り付けました。濃厚ちゃんぽんスープがもっちり太麺に染み込みます。</p>
	<p><b>レンジでつけ麺 豚骨魚介つけ麺</b></p> <p>小麦全粒粉をブレンドした国産小麦 100%の風味豊かな太麺。弾力とコシのある麺に仕上げました。濃厚な味わいの豚骨スープに、ゆず果汁と魚粉を加えました。</p>

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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp