

報道関係者各位

2023年7月11日

「お水がいない」シリーズのうどんラインアップを拡充！

「お水がいない 大判揚げのきつねうどん」が新発売！

3年ぶりに「お水がいない かぼちゃのほうとう」がリニューアル新発売！

～2023年8月21日（月）より発売～

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、冷凍うどん（麺のみ除く）・冷凍ラーメン市場 売上No.1ブランド※「お水がいない」シリーズから、2023年秋冬新商品として「お水がいない 大判揚げのきつねうどん」、3年ぶりのリニューアル新商品として「お水がいない かぼちゃのほうとう」を、2023年8月21日（月）より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>）にて順次発売いたします。

今回のラインアップ拡充を機に、他のうどん商品のリニューアルも実施いたします。その中でも上記の2商品は地域戦略の要となる商品として、主に関西エリアと関東エリアでの販売に注力いたします。

※ インテージSCI（-79/沖縄70代含む）うどん（麺のみ除く）、ラーメン市場 2022年4月～2023年3月 購買金額シェアより

【お水がいない 大判揚げのきつねうどん】



- ・昆布・サバ・ウルメ・カツオから取った**関西風合わせだし**を使用しました。大判揚げとのバランスを考え、だし自体の**甘味は抑え、コク・旨味を追求した配合**にしています。
- ・麺は大阪発祥のきつねうどんをコンセプトに、**表面は滑らかで中はもっちりとした食感**に仕上げました。
- ・具材は**ふっくらとした食感の大判揚げ 1枚・九条ねぎ**を加え、上品な味わいに仕上げました。**味のアクセントとして別添七味入り**。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない 大判揚げのきつねうどん	2023年8月21日（月）	504g	オープン価格

【お水がいない かぼちゃのほうとう】



- ・だしは2種類の味噌をブレンドし、「**コクと深みのある味噌感と野菜の煮込み感の両立**」を追求しました。
- ・麺は専門店の作り方にならない、真水仕様（塩を使わずに小麦粉と水だけで練る製法）にし、ほうとうの特長である「**煮溶け感と噛み応え、食べ応え**」を再現しました。
- ・具材は**ボリュームのある7種**（かぼちゃ、きざみ揚げ、しめじ、ごぼう、にんじん、白ねぎ、白菜）を盛り付けました。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない かぼちゃのほうとう	2023年8月21日（月）	520g	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 鍋焼うどん」をリニューアル

- ・1978年の初代の発売より2023年で45周年を迎える「鍋焼うどん」。2010年に「お水がいない」シリーズとして発売後も、リニューアルを繰り返しながら、専門店さながらの味わいを追求しています。現在も「お水がいない」シリーズの主力商品として、冷凍鍋焼うどんの売上シェアNo.1※を誇っています。
- ・関西風の黄金だしと国産小麦使用のもっちりとした食感の麺は踏襲しつつ、具材数を8種から9種に増やし、彩り豊かに盛り付けました。（味付け椎茸、ねぎ、鶏つくね、ほうれん草、えび、かまぼこ、きざみ揚げ、わかめ、麩）

※インテージSRI 「冷凍具付きうどん」カテゴリ内「鍋焼うどん」 2019年4月～2023年3月推計販売規模（千人当たり金額）より算出



■「お水がいない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣

- ・凍結だしの上に麺・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、だし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手軽にご家庭でお楽しみいただけるキンレイの人気シリーズ商品です。



二段凍結三層構造

※写真は「お水がいない 鍋焼うどん」です。

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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp