

# プレスリリース

**キンレイ** 株式会社キンレイ



創業1974 大阪

報道関係者各位

2021年2月9日

**累計販売数1億3千万食\*突破！**  
発売10周年を迎えた「お水がいない」シリーズから  
専門店品質を追求した醤油ラーメン2品を含む新商品3品が登場  
**2021年2月22日（月）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：和田博行）は、**累計販売数1億3千万食\***を突破した冷凍食品「お水がいない」シリーズより「お水がいない カドヤ食堂中華そば」「お水がいない 東京醤油らぁ麺」を含む3品を2021年春夏新商品として2021年2月22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。  
\*2021年3月までの見込み販売数を含む。

【お水がいない カドヤ食堂中華そば】



【お水がいない 東京醤油らぁ麺】



【豚骨魚介つけ麺】



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 カドヤ食堂中華そば



- ・スープは原材料を吟味し、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%使用しています。
- ・関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。

商品名	お水がいない カドヤ食堂中華そば	発売日	2021年2月22日(月)
規格	476g	価格	オープン価格



カドヤ食堂総本店

### ■監修店・カドヤ食堂について

- ・厳選素材をふんだんに使用した「プレミアム限定ラーメン」のような上質さが人気の老舗ラーメン店。
- ・現状に満足せず、食材への飽くなき探求により常に進化したラーメンを提供し続けるラーメン専門店です。

## ◆お水がいない 東京醤油らぁ麺



- ・自社で炊き出した鶏ガラスープを主体とした素材の旨味が織り成す、澄んだ味わいの鶏清湯（とりちんたん）スープに仕上げました。
- ・生（なま）醤油と再仕込み醤油をブレンドしました。
- ・鶏・豚2種のチャーシューとメンマ、九条ねぎの具材入り。
- ・株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

商品名	お水がいない 東京醤油らぁ麺	発売日	2021年2月22日(月)
規格	485g	価格	オープン価格



### ■監修企業・株式会社ラーメンデータバンクについて

- ・ラーメン店舗検索サイト『ラーメンデータベース』の監修、ラーメンイベントの企画運営を手掛ける企業です。

## ◆豚骨魚介つけ麺



- ・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。
- ※具材は入っておりません。

商品名	豚骨魚介つけ麺	発売日	2021年2月22日(月)
規格	340g	価格	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

## ■「お水がいない」シリーズリニューアル商品 人気商品3品がさらに美味しくリニューアル！

### ◆お水がいない ラーメン横綱



- ・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2枚、メンマ、九条ねぎ入り。
- ・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。

商品名	お水がいない ラーメン横綱	発売日	2021年2月22日(月)
規格	465g	価格	オープン価格

### ◆お水がいない 尾道ラーメン



- ・当社従来品比、30g増量しました。
- ・瀬戸内産いりこと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む醤油ラーメンです。
- ・一般社団法人尾道観光協会より推薦いただいた尾道ラーメンです。

商品名	お水がいない 尾道ラーメン	発売日	2021年2月22日(月)
規格	518g	価格	オープン価格

### ◆お水がいない 京風だしのうどん



- ・すっきりとした京風だしに、九条ねぎ、京ゆば、もみじ麩を添えた京風うどんです。
- ・京風だしは利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた上品な味わいに仕上げました。
- ・麺は国産小麦100%使用の細うどんを合わせました。

商品名	お水がいない 京風だしのうどん	発売日	2021年2月22日(月)
規格	476g	価格	オープン価格

## ■「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お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。



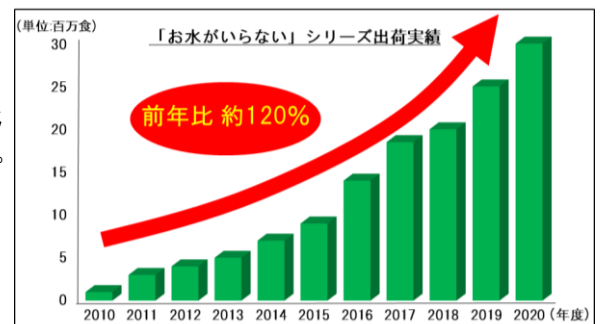
※写真は「お水がいない カドヤ食堂中華そば」です。

## ■「お水がいない」シリーズ\*1 累計販売数1億3千万食を突破！

2010年に発売した「お水がいない」シリーズは、おかげさまで前年比約120%の伸び率で伸長し、累計販売数1億3千万食を突破\*2いたしました。これからも、皆様にご愛顧いただける商品づくりを心掛けて参ります。

\*1 袋入りストレータイプの商品

\*2 2021年3月までの見込み販売数を含む



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

## ◆主要商品一覧

スーパーの冷凍食品コーナーにて販売中。「お水がいらない」シリーズ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<<https://www.kinrei.com/menu>>






商品 パッケージ	商品名 商品特長
	<p>【新商品】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>【新商品】お水がいらない 東京醤油らぁ麺</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。こだわりの鶏清湯スープに、生(なま)醤油と再仕込み醤油をブレンドしました。鶏・豚2種のチャーシューと、メンマ、九条ねぎの具材入り。</p>
	<p>【新商品】豚骨魚介つけ麺</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>
	<p>【リニューアル】お水がいらない ラーメン横綱</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2枚、メンマ、九条ねぎ入り。</p>
	<p>【リニューアル】お水がいらない 尾道ラーメン</p> <p>尾道観光協会より推薦いただいた尾道ラーメンです。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む醤油ラーメンです。当社従来品比、30g増量しました。</p>
	<p>【リニューアル】お水がいらない 京風だしのうどん</p> <p>九条ねぎ、京ゆばにもみじ麩などを添えた、京風うどんです。京風だしは、利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた、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 鍋焼うどん</p> <p>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、追い鰹で仕上げました。8種の具材入りです。</p>
	<p>お水がいらない チゲうどん</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いたピリ辛のスープです。</p>
	<p>お水がいらない 海老天うどん</p> <p>さば節、いわし節、そうだかつお節、真昆布、椎茸からとった関西だしに、海老天のコクと旨味が溶け込みます。</p>
	<p>お水がいらない 肉うどん</p> <p>さば節、うるめ節から丁寧に抽出しただしに、牛肉の旨味と甘味が溶け込みます。</p>
	<p>お水がいらない 牛すき焼うどん</p> <p>昆布だしをきかせたまろやかな甘辛いつゆに牛肉の旨味が溶け込みます。</p>
	<p>お水がいらない みそ煮込みうどん</p> <p>八丁味噌をベースに昆布、節などからとっただしとあわせた名古屋風の味わいです。</p>
	<p>お水がいらない 五目あんかけラーメン</p> <p>横浜中華街発展会協同組合監修商品です。香味野菜と鶏ガラを炊き出したとろみのあるスープに、「油通し」*技法にならない鉄鍋で炒めた野菜など、9種の具材を盛り付けました。</p>
	<p>お水がいらない 横浜家系ラーメン</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>

\*「油通し」とは、中国料理の技法の一つで、油に具材をサッとくぐらせる下ごしらえのこと。

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](http://www.kinrei.com)

商品 パッケージ	商品名 商品特長
	<p>お水がいない 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。鉄鍋で炒めることで、素材の食感を活かしながら香ばしく仕上げました。</p>
	<p>お水がいない 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。焦がし玉ねぎとゆずの香りがアクセントに。</p>
	<p>お水がいない 台湾ラーメン</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。</p>
	<p>お水がいない 味噌野菜らーめん 幸楽苑</p> <p>人気のらーめん店『幸楽苑』監修商品です。野菜と相性が良い、まろやかでコクのある味噌スープです。</p>
	<p>お水がいない 四海樓監修 皿うどん</p> <p>長崎皿うどん発祥の店、『四海樓』監修商品です。鉄鍋で炒めた香ばしい野菜やイカなど5種の具材を盛り付けました。ちゃんぽんスープを煮詰めたような旨味と野菜の甘味がもっちり太麺に染み込みます。</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

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