

# 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

2019年2月19日

年間販売数は 2,000 万食を突破！  
「お水がいない」シリーズ新商品を含む人気商品が勢揃い！  
**10 週連続！新商品発売記念 Web キャンペーン**  
**2月19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、2019年春夏向け新商品を2月20日（水）より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次販売いたします。

これを記念して、新商品を含む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2019年2月19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 2,000 万食を突破した「お水がいない」シリーズの新商品を含む計 10 品が毎週 100 名様、総勢 1,000 名様に当たります。

【応募期間】 2019年2月19日（火）11：00～4月29日（月）23：59 （応募期間は各商品7日間）

【賞品】 「お水がいない」シリーズなど各商品4食セット ※一部賞品を除く。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](http://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		お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば	2019年2月19日(火)～2月25日(月)
		ミシュランガイド東京にて7年連続*で一つ星として掲載された「沖縄懐石 赤坂潭亭(おきなわかいせき あかさかたんてい)」監修商品です。昆布と鰹から丁寧にとった雑味のないだしに、豚の旨味が溶けこむ味わい深いスープ。炙り三枚肉、焼かまぼこ、青ねぎを盛り付けました。麺はつるつるとのど越しの良い、平打ち麺です。*2012-2018 ©MICHELIN 18-016	
第 2 弾		お水がいない ラーメン横綱監修 辛まぜそば	2019年2月26日(火)～3月4日(月)
		京都発祥の人気店『ラーメン横綱』監修商品です。レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。唐辛子や魚粉が効いた、辛くて旨い濃厚豚骨醤油スープです。もやし、フライドオニオン、メンマ、ミンチ、青ねぎ、きざみのり(別添)を盛り付けました。麺は濃厚辛旨スープによく絡む平打ち麺です。	
第 3 弾		お水がいない 尾道ラーメン	2019年3月5日(火)～3月11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む醤油ラーメンです。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 4 弾		お水がいない 味噌野菜らーめん幸楽苑	2019年3月12日(火)～3月18日(月)
		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、まるやかでコクのある味噌スープです。唐辛子のピリツ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、きくらげを香ばしく炒めました。	
第 5 弾		お水がいない ラーメン横綱	2019年3月19日(火)～3月25日(月)
		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』とのタイアップ商品です。豚骨と鶏ガラ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。濃厚なスープがよく絡む、コシのある細麺です。	
第 6 弾		お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓	2019年3月26日(火)～4月1日(月)
		長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓監修のちゃんぽんです。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みが溶け込み、まるやかで深みのある味わいです。麺はスープがよくなじむもっちりとした太麺です。	
第 7 弾		お水がいない 中華そば金醬	2019年4月2日(火)～4月8日(月)
		和風だしとかえしをきかせたコク深い味わいの醤油ラーメンです。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。しなやかでコシのある麺が楽しめます。	
第 8 弾		お水がいない ラーメン黒王	2019年4月9日(火)～4月15日(月)
		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』とのタイアップ商品です。濃厚な豚骨スープに黒マー油とオニオンフレーク、唐辛子の風味が効いた『新味』を商品化しました。黒マー油の香りと旨味がコシのある細麺によく絡みます。	
第 9 弾		お水がいない ラーメン無双	2019年4月16日(火)～4月22日(月)
		千葉を中心に日本国内、海外で140店舗以上を展開する『麺屋こうじグループ』代表、田代浩二氏監修商品です。焼き海苔3枚は小袋入り、後のせバリバリ食感が楽しめます。もっちりとした太麺と背脂の濃厚な豚骨醤油スープがマッチしたラーメンです。(『無双』は麺屋こうじグループの海外ブランドです。)	
第 10 弾		レンジでつけ麺 大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺	2019年4月23日(火)～4月29日(月)
		レンジでつけ麺 大勝軒監修 伝統の味もりそば	
		<2商品2食セットのご提供となります>	
		豚骨魚介つけ麺 : 「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です。中太でコシのある麺は国産小麦を使用、300g入りです。	
		伝統の味もりそば : つけ麺の元祖といわれる「大勝軒」監修のもりそば。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。	

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

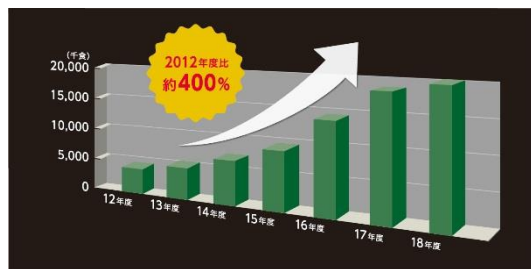
株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6丁目14番3号 御成門PREXビル2階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com

## ◆「お水がいらない」シリーズ 年間販売数 2,000 万食を突破

2012年の発売以来伸長してきた「お水がいらない」シリーズは、おかげさまで年間販売数 2,000 万食を突破\*1 致しました。また、シリーズ出荷実績は 2012 年度比約 400%\*2 となりました。これからも、皆様にご愛顧頂ける商品づくりを心掛けて参ります。

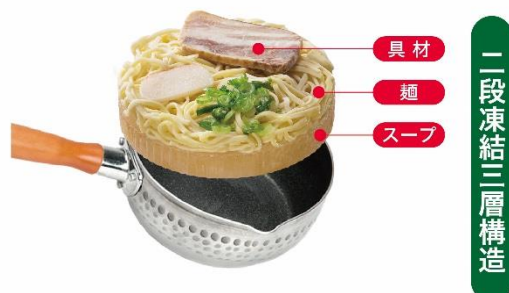
\*1 2018 年 1 月 1 日～12 月 31 日までの当社出荷実績より算出

\*2 当社出荷実績（袋入りストレートスープ商品）より算出



## ◆「お水がいらない」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お手軽にお楽しみ頂けるキンレイの人気シリーズ商品です。



※写真は、「お水がいらない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば」です。

## ◆「お水がいらない」シリーズ新商品（2019 年春夏新商品）

お水がいらない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば

お水がいらない ラーメン横網監修 辛ませそば

新発売



新発売



・ ミシュランガイド東京にて7年連続\*で一つ星として掲載された「沖縄懐石 赤坂潭亭（おきなわかいせき あかさかたんてい）」監修商品です。

\*2012-2018 ©MICHELIN 18-016

- ・ 昆布と鰹から丁寧にとった雑味のないだしに、豚の旨味が溶けこむ味わい深いスープ。炙り三枚肉、焼かまぼこ、青ねぎを盛り付けました。
- ・ 麺はつるつるとのど越しの良い、平打ち麺です。

- ・ 京都発祥の人気店『ラーメン横網』監修商品です。
- ・ レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。
- ・ 唐辛子や魚粉が効いた、辛くて旨い濃厚豚骨醤油スープです。もやし、フライドオニオン、メンマ、ミンチ、青ねぎ、きざみのり（別添）を盛り付けました。
- ・ 麺は濃厚辛旨スープによく絡む平打ち麺です。
- ・ 喫食後のスープに白飯を加えても美味しくお召し上がりいただけます。

その他の商品については下記 URL よりご参照ください

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