

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

2020年3月24日

累計販売数 1 億食を突破！

「お水がいらない」シリーズ新商品を含む 10 品が総勢 1,000 名様に当たる！

10 週連続！新商品発売記念 Web キャンペーン

3月24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、レンジ調理対応の新コンセプト「美味探求」シリーズ商品を含む、「お水がいらない」シリーズ 2020 年春夏新商品を 2 月 20 日（木）より全国の量販店の冷凍コーナーにて販売しております。

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 2020 年 3 月 24 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>



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～

累計販売数 1 億食を突破した「お水がいらない」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】 2020年3月24日（火）11：00～6月1日（月）23：59 （応募期間は各商品 7 日間）

【賞品】 「お水がいらない」シリーズ各商品 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を登録後、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 <https://www.kinrei.com>

～キャンペーン賞品一覧～

応募期間は各商品 7 日間。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 | 商品特長 | キャンペーン期間 |
|-------------|--|--|------------------------|
| | | | |
| 第1弾 |  水がいらぬ 葱と叉焼の香味そば | 横浜中華街発展会協同組合監修商品です。自家製葱油の香ばしい香りと、オイスターソースベースの醤油タレが相性抜群です。甘めに味付けした叉焼は、味も見た目も本格中華を彷彿とさせます。 | 2020年3月24日(火)～3月30日(月) |
| 第2弾 |  水がいらぬ 汁なし麻辣担々麺 | 横浜中華街発展会協同組合監修商品です。鉄鍋でじっくりと抽出した自家製麻辣オイルの辛さや痺れ、甜面醬で味付けしたミンチの甘味や旨味、タレに配合した黒酢の酸味が絡まる風味豊かな味わいです。 | 2020年3月31日(火)～4月6日(月) |
| 第3弾 |  水がいらぬ 四海樓監修 皿うどん | 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いかなど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。 | 2020年4月7日(火)～4月13日(月) |
| 第4弾 |  水がいらぬ 台湾ラーメン | 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。 | 2020年4月14日(火)～4月20日(月) |
| 第5弾 |  水がいらぬ 四海樓監修 ちゃんぽん | 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。 | 2020年4月21日(火)～4月27日(月) |
| 第6弾 |  水がいらぬ 鍋焼うどん | 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。 | 2020年4月28日(火)～5月4日(月) |
| 第7弾 |  水がいらぬ ラーメン横綱 | 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。 | 2020年5月5日(火)～5月11日(月) |
| 第8弾 |  水がいらぬ チゲうどん | 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。 | 2020年5月12日(火)～5月18日(月) |
| 第9弾 |  水がいらぬ 横浜家系ラーメン | 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。 | 2020年5月19日(火)～5月25日(月) |
| 第10弾 |  水がいらぬ 塩元帥 塩ラーメン | 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。 | 2020年5月26日(火)～6月1日(月) |

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 <https://www.kinrei.com>

■お水がいない 「美味探求」シリーズ商品

◆電子レンジで調理できる新コンセプト お水がいない「美味探求」シリーズとは？



「美味しい料理を届けたい」思いを形にするべく、美味しい麺を探し求めて開発した新シリーズです。本場にこだわったメニューや、一度食べたらやみつきになりそうな麺料理をご提案します。レンジ調理することでタレが麺に染み込み、加熱後タレ・オイル・具材を混ぜ合わせることで、出来立ての美味しさが引き立ちます。

新商品



◆お水がいない 四海樓監修 皿うどん

【風味豊かな具材】

鉄鍋で香ばしく炒めた野菜・いかなど5種の具材を盛り付けました。野菜は高温調理で、シャキシャキとした食感です。

【ちゃんぽんスープを煮詰めたようなタレ】

鶏・豚・魚介・野菜の旨味が、もっちり太麺に染み込みます。

・創業明治32年、長崎皿うどん発祥の店『四海樓』監修商品です。

| | | | |
|-----|----------------------|-----|---------------|
| 商品名 | お水がいない 四海樓監修 皿うどん | 発売日 | 2020年2月20日(木) |
| 規格 | 300g | 価格 | オープン価格 |

新商品



◆お水がいない 葱と叉焼の香味そば

【香ばしく仕上げた中華風叉焼】

本格中華を彷彿とさせる、直火で炙り焼きにした香ばしい叉焼を短冊切りにし、盛り付けました。

【自家製葱油の香りとオイスターソースの旨味】

オイスターソースベースの醤油タレに、葱油の香ばしさを加えました。

・中国・上海地方の葱油と甘辛い醤油タレに麺を絡めて食べる『葱油拌麵(ツォンユバンミェン)』を参考にしました。
・『横浜中華街発展会協同組合』監修商品です。

| | | | |
|-----|---------------------|-----|---------------|
| 商品名 | お水がいない 葱と叉焼の香味そば | 発売日 | 2020年2月20日(木) |
| 規格 | 285g | 価格 | オープン価格 |

新商品



◆お水がいない 汁なし麻辣担々麺

【自家製麻辣オイルの辛味と痺れ】

唐辛子・花椒の辛さと痺れを、鉄鍋でじっくりと調理して自家製油に仕上げました。

【鉄鍋炒めのコク甘ミンチ】

甜面醬で甘味と旨味のある味に仕上げています。

【黒酢の酸味がきいたタレ】

黒酢の熟成したまるやかな酸味と旨味がきいたタレが麺に絡みます。

・『横浜中華街発展会協同組合』監修商品です。

| | | | |
|-----|--------------------|-----|---------------|
| 商品名 | お水がいない 汁なし麻辣担々麺 | 発売日 | 2020年2月20日(木) |
| 規格 | 264g | 価格 | オープン価格 |

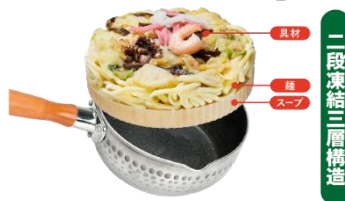
本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

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 <https://www.kinrei.com>

■「お水がいない」シリーズ新商品&リニューアル商品

◆「お水がいない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣



※写真は「お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん」です。

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いただけるキンレイの人気シリーズ商品です。

新商品



◆お水がいない 台湾ラーメン

【自家製旨辛ミンチ】

鉄鍋でニンニクと唐辛子と共に、香ばしく挽肉を炒め、旨味を引き出しました。

【奥深い旨辛醤油スープ】

チキンベースの醤油スープに、旨辛ミンチのガツンとした辛さが溶け込みます。



| | | | |
|-----|------------------|-----|---------------|
| 商品名 | お水がいない 台湾ラーメン | 発売日 | 2020年2月20日(木) |
| 規格 | 513g | 価格 | オープン価格 |

リニューアル



◆お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん

【鉄鍋で炒めた香ばしい野菜】

素材の食感を活かしながら、香ばしく仕上げました。えび、いか、かまぼこ、きくらげ、きゃべつ、九条ねぎを盛り付けました。

【濃厚な白湯スープともちもち太麺】

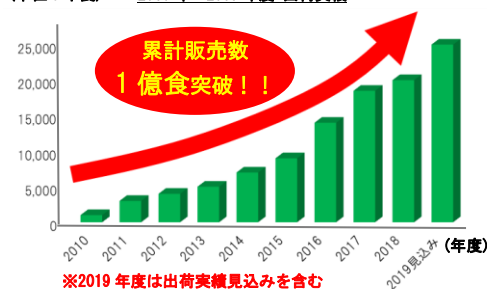
野菜の旨味が溶け込んだ、鶏ガラと豚骨のブレンドスープが太麺に良く馴染みます。



・創業明治32年、ちゃんぽん発祥の店『四海樓』監修のちゃんぽんをリニューアルしました。炒め野菜の旨味と香ばしさをより引き出しています。

| | | | |
|-----|-----------------------|-----|---------------|
| 商品名 | お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん | 発売日 | 2020年2月20日(木) |
| 規格 | 518g | 価格 | オープン価格 |

(単位：千食) 2010年～2019年度 出荷実績



◆「お水がいない」シリーズ*1 累計販売数 1億食を突破

2010年の発売以来伸長してきた「お水がいない」シリーズは、おかげさまで累計販売数 1億食を突破*2 いたしました。

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 袋入りストレートタイプの冷凍食品

*2 2020年1月末までの当社出荷実績より算出

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 <https://www.kinrei.com>