

プレスリリース

KINREI 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2019年1月22日

～ミシュランガイド東京にて7年連続一つ星掲載された店舗による監修商品も！～
「お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば」
「お水がいない ラーメン横綱監修 辛ませそば」
 2019年2月20日（水）新発売！
 ～「お水がいない」シリーズは年間販売数 2,000万食を突破！～

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、「お水がいない」シリーズより、「お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば」「お水がいない ラーメン横綱監修 辛ませそば」を2019年春夏向け新商品として2019年2月20日（水）より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売します。

お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば

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。

お水がいない ラーメン横綱監修 辛ませそば

新発売



- ・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。
- ・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。

◆商品概要

商品名	お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば
内容量	468g
価格	オープン価格
発売日	2019年2月20日（水）
JANコード	4 901437 317937
食数/荷姿	1ケース 12食入り×2合わせ

商品名	お水がいない ラーメン横綱監修 辛ませそば
内容量	355g
価格	オープン価格
発売日	2019年2月20日（水）
JANコード	4 901437 317944
食数/荷姿	1ケース 16食入り×2合わせ

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

◆監修店紹介

沖縄懐石

赤坂潭亭



©MICHELIN
18-016

東京・赤坂にて、沖縄直送の食材や旬の食材に和食の伝統技術を掛け合わせた「沖縄懐石」を提供する店。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ています。*2012-2018 ©MICHELIN 18-016 琉球宮廷のおもてなし料理を再現した一品や、沖縄で古来より親しまれている食材に料理長独自のアレンジを加えたメニューなど、伝統的な沖縄料理と新しい創作沖縄懐石が楽しめます。

通常、コースの献立に組み込んでいない赤坂潭亭の隠れた名物「沖縄そば」は、来店時に必ず追加でご注文されるお客様もいらっしゃる人気メニューです。

沖縄懐石 赤坂潭亭 公式 WEB サイト <https://akasaka-tantei.com>



料理長 田中直樹

ラーメン 横綱

昭和47年創業。同52年に京都市南区吉祥院にて「ラーメン横綱」を開業し、現在は関西・東海を中心に全国で41店舗を構える人気ラーメン専門店。

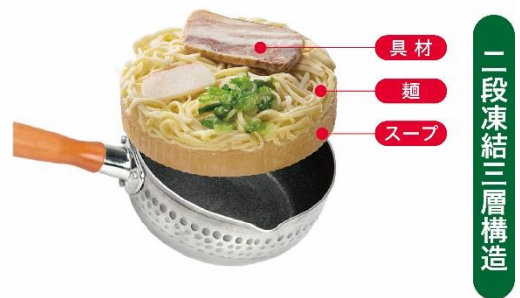
濃厚豚骨醤油をベースとしたラーメンに加え、薬味（国産ねぎ・にんにく唐がらし・生おろしにんにく）の無料サービスなど、味とホスピタリティの高さに多くのファンが魅了されています。

ラーメン横綱 公式 WEB サイト <https://www.4527.com>



◆「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。



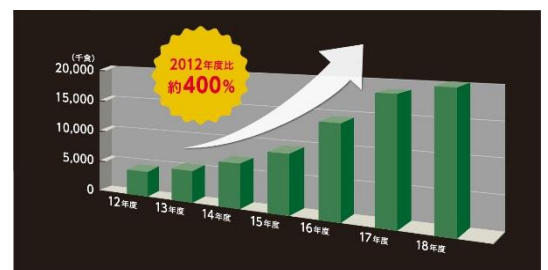
※写真は、「お水がいない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば」です。

◆「お水がいない」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



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でもご覧頂けます。






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	JANコード
	商品特長	
	お水がいらない 鍋焼うどん	4 901437 315537
	えびは殻ごと茹でることで風味を閉じ込めています。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、椎茸でーからだしをとり、追い鰹で仕上げています。	
	お水がいらない チゲうどん	4 901437 317746
	ごま油・牛のkokと、唐辛子の辛味が織り成す奥深い味わいのスープ。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない 牛すき焼うどん	4 901437 317081
	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。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	4 901437 316275
	シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺。それらを包み込む風味豊かな京風おだしは、利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた味わい。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない 海老天うどん	4 901437 316336
	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出汁に、海老天のkokと旨味が溶け込みます。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない 肉うどん	4 901437 316565
	さば節、うるめ節から丁寧に抽出しただしに、牛肉の旨みと甘みが溶け込みます。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない カレーうどん	4 901437 317074
	味付け牛肉の味わいが絶妙に溶け込むカレーうどんです。昆布、うるめ節、さば節からていねいにだしをとり、醤油、みりん、砂糖で味付けをし、王道の関西風つゆに仕上げました。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。	
	お水がいらない みそ煮込みうどん	4 901437 315599
	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。鰹節の厚削りを使用した風味の深いだしです。麺は国産小麦を使用し、みそ煮込みうどんの特長である硬めの食感に仕上げました。	
	お水がいらない 沖縄懐石 赤坂潭亭 沖縄風そば	4 901437 317937
	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	
	お水がいらない ラーメン横綱監修 辛まぜそば	4 901437 317944
	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。	
	お水がいらない 尾道ラーメン	4 901437 317791
	瀬戸内産いりこ鶏ガラを炊き出したスープに背脂のkok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。	
	お水がいらない 味噌野菜らーめん幸楽苑	4 901437 317425
	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kokのある味噌スープです。唐辛子のピリッ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。	
	お水がいらない ラーメン横綱	4 901437 317623
	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kok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。	
	お水がいらない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓	4 901437 317135
	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、まろ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。	

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

商品 パッケージ	商品名	JAN コード
	商品特長	
	お水がいない 中華そば金醬	4 901437 316589
	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。	
	お水がいない ラーメン黒王	4 901437 315452
	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레이크、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。	
	お水がいない ラーメン無双	4 901437 317036
	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、後のせパリパ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。)	
	レンジでつけ麺 大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺	4 901437 317616
	「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。	
	レンジでつけ麺 大勝軒監修 伝統の味もりそば	4 901437 315964
	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。	

※価格は全てオープン価格。

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