

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9月15日

累計販売数 1 億食を突破！
「お水がいない」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
9月15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、累計販売数1億食を突破した冷凍食品「お水がいない」シリーズより、鍋料理を手軽に味わうことができる、新コンセプト「鍋」シリーズ商品「お水がいない鍋 寄せ鍋」「お水がいない鍋 旨辛味噌鍋」を2020年秋冬向け新商品として、2020年8月24日（月）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9月15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1億食を突破した冷凍食品「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】 2020年9月15日（火）11：00～11月23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>) よりどなたでも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 までキンレイファンサイト

(<https://monipla.com/kinrei>) よりどなたでも応募可能です。

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		【リニューアル】お水がいらない 五目あんかけラーメン 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だ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。	2020年9月15日(火)～9月21日(月)
第 2 弾		【新商品】お水がいらない鍋 寄せ鍋 昆布、鰹、あごからとった黄金だしに、1食分の野菜※を盛り付けました。爽やかな柚子の香りがアクセント。電子レンジ対応の便利なトレー付き。	2020年9月22日(火)～9月28日(月)
第 3 弾		【新商品】お水がいらない鍋 旨辛味噌鍋 味噌、豆板醤、コチュジャンに牛の旨味が溶け込んだ、濃厚な味わいのスープに、1食分の野菜※を盛り付けました。電子レンジ対応の便利なトレー付き。	2020年9月29日(火)～10月5日(月)
第 4 弾		お水がいらない 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。	2020年10月6日(火)～10月12日(月)
第 5 弾		お水がいらない 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10月13日(火)～10月19日(月)
第 6 弾		お水がいらない 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10月20日(火)～10月26日(月)
第 7 弾		お水がいらない 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10月27日(火)～11月2日(月)
第 8 弾		お水がいらない 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、まる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11月3日(火)～11月9日(月)
第 9 弾		お水がいらない 牛すき焼うどん 昆布だしをきかせたまるやかなつゆに牛肉の旨味が溶け込みます。	2020年11月10日(火)～11月16日(月)
第 10 弾		お水がいらない 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11月17日(火)～11月23日(月)

※「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。

※ 1食分の野菜とは、1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜目標摂取量350g

(厚生労働省「健康日本21」より)の1/3量(生換算)に相当します。

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

～今夜は贅沢 おひとりさま鍋～ 「お水がいない鍋」シリーズとは



■彩りのよい具材

おひとりで贅沢に鍋料理をお楽しみいただきながら、1食分の野菜※を摂ることができます。彩りよく仕上げた具材を盛り付けました。

■選べる2つの調理方法

「お水がいない」シリーズの特長である、凍結スープの上に麺・具材を重ねて凍結した「二段凍結三層構造」による、お鍋で温めるだけの調理方法に加え、電子レンジ調理に対応したトレーごと加熱調理ができます。どちらの調理方法も温めるだけで簡単に出来上がります。

【お水がいない鍋 寄せ鍋】



【お水がいない鍋 旨辛味噌鍋】



- 昆布、鰹、あごからとったコクのある黄金だしに野菜の甘味・鶏の旨味を加えました。
- 具材にはつくね・しめじ・鶏肉・がんも・きざみ揚げ・えびと1食分の野菜※を彩りよく盛り付けました。
- 爽やかな柚子の香りがアクセント。
- 国産小麦を100%使用したうどん入り。
- 電子レンジ調理対応のトレー付き。

- 自社で炊き出したかつおだしをベースに2種類の味噌、豆板醤、コチュジャンを配合しました。仕上げに「ごま油」と「牛脂」を加えた、濃厚でコクがあるスープです。
- 具材は牛もつ・油揚げに加え、1食分の野菜※を盛り付けました。
- 国産小麦を100%使用した、のど越しの良いちゃんぽん麺入り。
- 電子レンジ調理対応のトレー付き。

商品名	お水がいない鍋 寄せ鍋	発売日	2020年8月24日(月)
規格	541g	JANコード	4901437318132
価格	オープン価格	入数	12食×2合

商品名	お水がいない鍋 旨辛味噌鍋	発売日	2020年8月24日(月)
規格	516g	JANコード	4901437318149
価格	オープン価格	入数	12食×2合

※1食分の野菜とは、1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜目標摂取量350g (厚生労働省「健康日本21」より)の1/3量(生換算)に相当します。

「お水がいない鍋」シリーズ 選べる2通りの調理方法

「お水がいない」シリーズの「二段凍結三層構造」によるお鍋で温めるだけの手軽さに加え、電子レンジ調理対応のトレーが付き、容器ごと電子レンジで温めるだけで調理ができます。

鍋料理らしい“煮込み感”を楽しんでいただく場合は、容器から中身を取り出し、片手鍋や土鍋に入れて温めてください。どちらの調理方法も、温めるだけで簡単に出来上がります。



※写真は「お水がいない鍋 寄せ鍋」です。

二段凍結三層構造

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

■ 「お水がいない」シリーズリニューアル商品

横浜中華街発展会協同組合監修・本格的な味わいが人気の
「お水がいない 五目あんかけラーメン」がさらに美味しくリニューアル!



- より高級感のあるパッケージに刷新しました。
- 中華料理の「油通し」技法※にならい、鉄鍋で炒めた野菜をさらにシャキシャキとした食感に仕上げ、リニューアルしました。
- 香味野菜と鶏ガラを炊き出し、旨味・香りをつけたとろみのあるスープです。
- 豚肉、キクラゲなど9種の具材を盛り付けました。
- 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 五目あんかけラーメン	発売日	2020年8月24日(月)
規格	569g	JANコード	4901437318101
価格	オープン価格	入数	12食×2合

※「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。

「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 五目あんかけラーメン」です。

■ 「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冷凍食品「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 袋入りストレータイプ冷凍食品

*2 2020年3月までの当社出荷実績より算出

