

プレスリリース

株式会社キンレイ



報道関係者各位

2025年8月20日

株式会社キンレイ

<イベントレポート>

子育て×仕事に奮闘中の3児のママ 横澤夏子さんと鈴木亜美さん 「自分へのプレミアムなご褒美」をテーマにスペシャルトークセッションを実施 キンレイ『お水がいないプレミアム』新商品発表会 ～横澤さん「冷凍食品は心の安定!」、鈴木さん“激辛火鍋”へのこだわりエピソードも～

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白潟昌彦）は、累計2億食以上※1を販売する、冷凍具付きうどん・ラーメン売上No.1ブランド※2「お水がいない」シリーズから、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトにシリーズ初となるプレミアムライン新商品の『お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』『お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』の2品を2025年8月19日（火）より、全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売いたします。

発売にあわせて、お笑い芸人の横澤夏子さん、歌手・タレントの鈴木亜美さんや、新商品を監修いただいたカドヤ食堂、飯田商店の店主をお招きして新商品発表会を実施いたしました。

※1 当社出荷実績より ※2 インタージェスリ+ 冷凍具付きうどん・ラーメン推計販売規模金額（2024年4月～2025年3月）より



「お水がいない」シリーズは、独自技術「二段凍結三層構造※2」により、お鍋で温めるだけの手軽さが特徴の冷凍調理麺です。2010年の発売から、2024年3月までに累計販売数2億食※1を突破し、専門店さながらの味を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。この度、創業50周年を迎えた新たな取り組みとして、「お水がいない」シリーズ初となるプレミアムライン商品『お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』『お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』の2品を新たに発売いたします。日本最高峰の東西ラーメン店「飯田商店」と「カドヤ食堂」による監修のもと、全国の皆様にご家庭で手軽に専門店さながらの「特別なおいしさ」をお届けします。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

キンレイ PR 事務局(株式会社プラチナム内) 担当：安部、名取、広原、平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp

■横澤夏子さん・鈴木亜美さんが登壇！「プレミアムなご褒美をあげるとしたら？」

発表会には、タレントとしてご活躍しながら共に 3 児の母としても日々子育てに励む、お笑い芸人の横澤夏子さん、歌手・タレントの鈴木亜美さんが登壇。日頃から冷凍食品やキンレイ「お水がいらない」シリーズをよく召し上がっているというお二人。中でも、リモートワークで勤務する夫が普段から本シリーズを愛用しているという横澤さんは、「冷凍庫の中は自分の心の安定と繋がっているんですね。子供たちも麺類が大好きで、“お水がいらない”という手軽さに日頃から助けられています」と、本シリーズが日常生活に欠かせない存在となっていることを語りました。



また、お水がいらないプレミアムにちなみ、「自分自身にプレミアムなご褒美をあげるとしたら」をテーマにスペシャルトークイベントを実施。鈴木さんは、『激辛火鍋』と回答し、「ご褒美中のご褒美で、これがないと生きていけないです。一人の時間で、唐辛子や花椒（ホアジャオ）などを好きなだけ加えて、MAX に辛くして食べるのが超プレミアムな時間です。昨日も子どもを寝かしつけた後、インターネットで火鍋の素を購入しちゃいました。また、好きすぎて、先日スパイスのソムリエ資格も取得しました。唐辛子などは身体に悪いと言われがちなんですけど、そんなことをないことを証明したくて勉強してます！」とコメントし、激辛スパイスへの愛を語っていただきました。

続いて横澤さんも『フルーツタルト』と回答し、「激甘なもの大好きなんです。フルーツタルトをキッチンで見えないところに隠して置いておいて、フォークを使わずに、丸ごと食べるのがプレミアムな時間です。料理をしながらお酒を飲む方もいらっしゃるんですが、私はフルーツタルトです」と、甘党ならではの特別なひとときの過ごし方を語っていただきました。

■新商品を美食！「家では食べられない味わい。この技術がある時代に生まれてよかった」

横澤さん・鈴木さんには新商品 2 品を美食いただきました。まず、カドヤ食堂 監修『お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』をご試食したお二人。鈴木さんは、「ワンタンが入っていて、チャーシューも脂がとろっとして、冷凍とは思えない仕上がりです。思わず冷凍食品だということを忘れてしまう味わいです！」とコメントをいただきました。

続いて、飯田商店 監修『お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』もご試食。横澤さんは、「家では絶対に食べられなかった味わいなので、この技術がある時代に生まれて良かったです。お店でかく汗と同じ汗をかけているのも嬉しいですね！」と商品の魅力を存分に語っていただきました。



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

キンレイ PR 事務局(株式会社プラチナム内) 担当：安部、名取、広原、平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp

■「カドヤ食堂」と「飯田商店」の店主によるトークセッションが実現！細部までのこだわりを語る。

さらに、プレミアムライン新商品を監修いただいた「カドヤ食堂」と「飯田商店」の店主にご登壇いただきトークセッションを実施。監修にあたっての背景や商品へのこだわりなどを語っていただきました。



『お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』は鶏・豚・魚介の旨味が重なった芳醇醤油味のスープに、ワンタンをはじめとする 5 種の具材を盛り込んだ贅沢な一品。カドヤ食堂の店主 橘 和良さんは、「特にワンタンにこだわり、生地や水分量をギリギリまで調整しました。キンレイさんは冷凍技術のスペシャリストですので、私が 15 年以上にわたり培ってきた技術や皮・餡へのこだわり、レシピなどをすべてお伝えして、キンレイさんの協力メーカーさんとワンチームになっていただきワンタンを仕上げました。我々や皆さんの技術をうまく活用した商品になっています」と、開発に込めたこだわりを語っていただきました。

一方、『お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』は、醤油のキレとリッチな醤油が際立つ琥珀色のスープに、真空調理で仕上げたやわらかなチャーシューがのったプレミアムな一品。飯田商店の店主 飯田 将太さんは、「中途半端な商品を出してしまうとラーメン業界にも良くないという思いもあり、厳しいかなと思うところもとことん意見していきましたが、キンレイさんにはものすごく細かい調整を繰り返していただいて、最終的に良い商品ができたなと思います。プレミアムということで、普段よりも上質な味わいを楽しむことに加えて、我々の情熱も一緒にお召し上がりいただける商品になっています」とコメント。さらに、商品へのこだわりについては『0.1mm』と回答し、「ラーメンにおける 0.1 ミリの差はすごく大きく、全然世界観が変わってくるんです。そういう細かいところを調整しながら、何度も開発を繰り返してきました。時には 0.01%の調整などもありましたが、そういった細かい積み重ねが、最終的に 100%になったかなと思います」とこだわりぬいた商品への確かな手応えを語っていただきました。

■“こだわり尽くした至極の逸品”シリーズ初となるプレミアムライン新商品が登場！

創業50周年を迎えた新たな取り組みとして、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトに「お水がいらない」シリーズ初のプレミアムライン商品『お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』『お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』の2品を発売いたします。名実ともに日本最高峰のラーメン店であるカドヤ食堂、飯田商店による監修のもと、全国の皆様にご家庭で簡単に専門店さながらの「特別な美味しさ」をお届けします。



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

キンレイ PR 事務局(株式会社プラチナム内) 担当：安部、名取、広原、平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp

◆お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん

日本を代表する関西の名店「カドヤ食堂」の監修商品です。

<スープ> 鶏・豚・魚介の素材の旨味・甘みを引き出し、
厳選した醤油を合わせた芳醇醤油味です。

<麺> 北海道産小麦100%使用した、スープとの相性
抜群のしなやかな麺です。

<具材> 皮の食感、具のほどけ度合にまでこだわったワンタン
2個とチャーシュー、メンマ、九条ねぎ、のり2枚を
盛り付けました。

規格：494g / 価格：オープン価格



カドヤ食堂
本店
店主
橘和良

◆お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺

日本を代表する関東の名店「飯田商店」の監修商品です。

<スープ> 研ぎ澄まされた醤油のキレと鶏油※のリッチな旨味が
際立つ琥珀色のスープです。

※本製品に使用している油脂のうち動物油脂（鶏油）は57.4%です。

<麺> 北海道産小麦100%使用した、小麦本来の豊かな
甘み・旨味を感じられる麺です。

<具材> 真空調理したやわらかチャーシュー2枚と九条ねぎ、
のり2枚を盛り付けました。

規格：486g / 価格：オープン価格



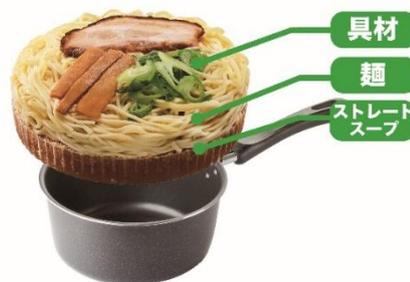
飯田商店
店主
飯田将太

■「お水がいない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣

「お水がいない」シリーズは、2010年の発売から、2024年3月
までに累計販売数2億食※₁を突破し、専門店さながらの味を手軽に
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。

凍結スープの上に麺・具材を重ねてさらに凍結させる「二段凍結
三層構造※₃」により、ストレートスープを丸ごと凍結させているため、
お湯で割る手間もなく、お鍋で温めるだけの手軽さが特徴の冷凍
調理麺です。

※₃ 1975年に当社の冷凍技術により実用新案を登録



具材

麺

ストレート
スープ

二段凍結
三層構造

※写真は「お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん」です。

■会社概要

会社名：株式会社キンレイ（英訳名：KINREI CORPORATION）

創業：1974年（昭和49年）12月 大阪

代表：代表取締役社長 白潟 昌彦

本社所在地：京都市伏見区南浜町247番地

資本金：4億円

株主 月桂冠株式会社

従業員数：146名(2024年度末時点、臨時雇用者数は含まず)

売上高：172億 ※2024年度時点

主要な事業内容：冷凍食品の製造・販売

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

キンレイ PR 事務局(株式会社プラチナム内) 担当：安部、名取、広原、平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp