

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14日

株式会社キンレイ

累計販売数2億食を超える「お水がいない」シリーズの定番商品

『お水がいない 鍋焼うどん』がさらなる品質を追求！

“削りたて”の節でさらに風味豊かに！

～人気商品『お水がいない 牛すき焼うどん』『お水がいない かぼちゃのほうとう』も復活販売～

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」シリーズの定番商品である『お水がいない 鍋焼うどん』を刷新し、2025年8月19日（火）より、新発売いたします。また、『お水がいない 牛すき焼うどん』『お水がいない かぼちゃのほうとう』の2品も、約2年ぶりに復活販売いたします。各商品は、全国の量販店やドラッグストアの冷凍コーナーにて順次発売いたします。

※1 当社出荷実績より

※2 インテージSRI+ 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



■ 鍋焼うどんを磨き続けて50年。ついに自社工場で節を削り始めました！

創業50周年を迎え、新たに取り組む『キンレイのおいしさへの挑戦』として、「お水がいない」シリーズの定番商品である『お水がいない 鍋焼うどん』を刷新し、新たに発売いたします。キンレイのロングセラー商品「鍋焼うどん」は、長い年月をかけて改良を重ね、キンレイ独自の製造技術で専門店さながらの味わいを追求してきました。今回は、かつお節をはじめとする節を自社で削る技術を導入し、削りたての節を使用することで、だしの風味向上を実現しました。

<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：藤咲・名取、広原・平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp
担当者携帯：050-5470-5196（名取）

◆お水がいない 鍋焼うどん

だし、麺、具材が一つになった鍋焼うどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。



<だし> かつお節をはじめとする3種の節を自社で削り、さらなる風味を引き出しました。昆布、椎茸を合わせ、
枕崎産鰹節の追い鰹で香り高く仕上げた黄金だしです。

<麺> 北海道産小麦100%を使用した麺は、関西の鍋焼うどんらしい、だし染みの良いもちりとした食感に仕上げました。

<具材> 9種の具材入り／椎茸、ねぎ、つくね、ほうれん草、えび、かまぼこ、きざみ揚げ、わかめ、麩

規格：527g / 価格：オープン価格

■お客様からのご要望にお応えして、人気商品2品を復活販売！

2023年の販売終了後も、再販のご要望をいただいていた、人気商品『お水がいない 牛すき焼うどん』『お水がいない かぼちゃのほうとう』を2025年8月19日（火）より復活販売いたします。

◆お水がいない 牛すき焼うどん

つゆ、麺、具材が一つになった牛すき焼うどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。



<つゆ> 昆布だしをきかせたまろやかなつゆに、牛肉の旨味や野菜の甘みが溶け込みます。

<麺> 国産小麦を使用したもちもちとした麺です。

<具材> 5種の具材入り／牛肉、白菜、人参、白ねぎ、麩。卵を入れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

規格：471g / 価格：オープン価格

<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：藤咲・名取、広原・平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp
担当者携帯：050-5470-5196（名取）

◆お水がいらない かぼちゃのほうとう

つゆ、麺、具材が一つになった、山梨県の郷土料理・ほうとう。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。



＜つゆ＞ 2種の味噌をブレンドし、かぼちゃの甘み、野菜の旨味がとけ込んだコクと深みのあるつゆです。

＜麺＞ 専門店さながらの食べ応えのある幅広平打ち麺に仕上げました。

＜具材＞ 7種の具材入り／かぼちゃ、ごぼう、白菜、ぶなしめじ、きざみ揚げ、ねぎ、人参

規格：520 g / 価格：オープン価格

■「お水がいらない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣

「お水がいらない」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。

凍結しただしの上に麺・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、ストレートだし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



※写真は「お水がいらない 鍋焼うどん」です。

二段凍結三層構造

■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 白湯 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：藤咲・名取、広原・平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp
担当者携帯：050-5470-5196（名取）