

プレスリリース

株式会社キンレイ



報道関係者各位

2025年10月10日

株式会社キンレイ

冷凍鍋焼うどんやラーメンを手掛けるキンレイの新商品 “こだわり尽くした至極の逸品”がコンセプトのプレミアムライン発売を記念して 『キンレイで華キン♪ キャンペーン』を開始！

「カドヤ食堂の鍋島焼どんぶり」「飯田商店の鍋島焼どんぶり」および
U-NEXTカード「30日間見放題+1,200ポイント」が合計87名様に当たる

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白湯昌彦）は、累計2億食以上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※「お水がいらない」シリーズから、初のプレミアムラインとして『お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワタンめん』『お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』を2025年8月19日（火）より発売いたしました。

発売を記念し、「カドヤ食堂の鍋島焼どんぶり」「飯田商店の鍋島焼どんぶり」およびU-NEXTカード「30日間見放題+1,200ポイント」が当たる『キンレイで華キン♪ キャンペーン』を10月13日（月・祝）より開始いたします。

週末のはじまりである金曜日は、1週間を走り抜けた自分へのちょっとしたご褒美を楽しむ絶好のタイミングです。「華キン」にちなみ、金曜日の夜にはぜひご自宅で、キンレイの商品をオリジナル鍋島焼どんぶりで味わいながら、U-NEXTで映像作品を楽しむひとときをぜひお過ごしください。

※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



■『キンレイで華キン♪ キャンペーン』概要

期間中、キンレイ公式Xアカウント（@Kinrei_PR）をフォロー & 希望の賞品A賞またはB賞を選択して投稿すると抽選で、87名様に豪華賞品が当たります。

・特設ページ：<https://50th-kinrei.com/hanakin>

・応募期間：2025年10月13日（月・祝）12:00 ～ 10月26日（日）23:59

・応募方法：1. キンレイ公式アカウント（@Kinrei_PR）をフォロー

2. 希望賞品（A賞またはB賞）を選択して投稿

※応募・当選は1アカウントにつき1回まで。応募期間終了後に抽選を行い、当選者へ賞品を発送いたします。

<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：藤咲、名取、広原、平野、齋藤
TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp

- ・賞品：A賞 カドヤ食堂の鍋島焼どんぶり + U-NEXTカード「30日間見放題+1,200ポイント」 最大44名様
- B賞 飯田商店の鍋島焼どんぶり + U-NEXTカード「30日間見放題+1,200ポイント」 最大43名様



カドヤ食堂の鍋島焼どんぶり



飯田商店の鍋島焼どんぶり



使用イメージ

■各オリジナル鍋島焼どんぶりについて

江戸時代に将軍家に献上されていた陶磁器・鍋島焼。今回、キンレイのものづくりの姿勢に共感いただいた鍋島焼 虎仙窯様に、数量限定でプレミアムライン新商品2品のオリジナルどんぶりを特別に制作していただきました。翡翠のような美しさで気品のある佇まいが持ち味です。ラーメン専用箸とともに、カドヤ食堂・飯田商店のロゴ入りの限定化粧箱に入れてお届けいたします。

■「お水がいないプレミアム」とは

最先端の味を探究する専門店と、冷凍麺のおいしさを磨き続けてきたキンレイが共創し、本物の味わいが生む、特別な驚きと感動の食事体験をお届けします。専門店が辿り着いた究極の味をキンレイの冷凍技術で、プレミアムな形でお楽しみください。詳細はコチラ：<https://www.kinrei.com/ramen/nowater/>

お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワントンめん



店主
カドヤ食堂総本店
橘和良

<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

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> 北海道産小麦を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：494 g / 価格：オープン価格

「お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん」詳細：https://50th-kinrei.com/hakken50/premium_kadoya/

店主・橘和良様とキンレイ開発担当者との対談：https://50th-kinrei.com/hakken50/kadoya_taidan/

◆お水がいらないプレミアム 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> 北海道産小麦を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：486 g / 価格：オープン価格

「お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺」詳細：https://50th-kinrei.com/hakken50/premium_iida/

店主・飯田将太様とキンレイ開発担当者との対談：https://50th-kinrei.com/hakken50/iida_taidan/

■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：藤咲、名取、広原、平野、齋藤

TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL: kinrei_pr@vectorinc.co.jp