

# プレスリリース

**KINREI** 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2021年7月15日

**シリーズ発売から10年で3,000%強伸長！**  
**累計販売数1億3千万食を突破した「お水がいない」シリーズ新商品**  
**「お水がいない 札幌味噌ラーメン」が登場！**  
**2021年8月23日（月）新発売**

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、シリーズ発売から10年で3,000%強の伸び率※となり、累計販売数1億3千万食を突破した冷凍食品「お水がいない」シリーズより、「お水がいない 札幌味噌ラーメン」を2021年秋冬向け新商品として2021年8月23日（月）より全国の量販店の冷凍コーナー・公式オンラインショップ（<http://kinrei-shop.jp>）にて順次発売します。

※2010年4月～2021年3月までの出荷実績



※調理例

- 自社製「火入れ味噌」とラードの濃厚な風味、香辛料のキレが織り成す複雑な香りの濃厚スープに中太縮れ麺を合わせました。
- 株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない 札幌味噌ラーメン	2021年8月23日(月)	527g	オープン価格



■ 監修企業：株式会社ラーメンデータバンクについて  
・ ラーメン店舗検索サイト『ラーメンデータベース』の監修、  
ラーメンイベントの企画運営を手掛ける企業です。

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](http://www.kinrei.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。

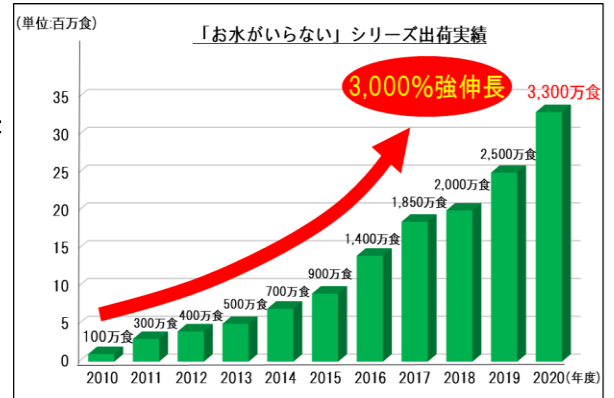


※写真は「お水がいない 札幌味噌ラーメン」です。

## ■「お水がいない」シリーズ\*1発売から10年で3,000%強伸長

「お水がいない」シリーズは、2020年度の年間販売数が3,300万食に達し、発売から10年で3,000%強の伸び率となりました。また、シリーズ累計販売数1億3千万食を突破いたしました。これからも、皆様にご愛顧いただける商品づくりを心掛けて参ります。

\*1 袋入りストレートタイプの商品



## ◆主要商品一覧

- ・スーパーの冷凍食品コーナー・公式オンラインショップ (<http://kinrei-shop.jp>) にて販売中。
- ・「お水がいない」シリーズ商品詳細はキンレイ HP (<https://www.kinrei.com/menu>) でもご覧いただけます。

商品 パッケージ	商品名
	商品特長
	<p>お水がいない 札幌味噌ラーメン</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。自社製「火入れ味噌」が味の決め手。様々な素材が織り成す複雑な香りの濃厚スープに、中太縮れ麺を合わせました。</p>
	<p>お水がいない鍋 寄せ鍋</p> <p>昆布、かつお、あごからとった黄金だしに、1食分の野菜※1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。</p>
	<p>お水がいない鍋 旨辛味噌鍋</p> <p>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※1を盛り付けました。電子レンジ対応の便利なトレー付き。</p>
	<p>お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう</p> <p>ほっこりとした食感のかぼちゃを中心に7種の具材を盛り付けました。味噌仕立てのコクのあるつゆが幅広の麺によく絡みます。</p>
	<p>お水がいない 鍋焼うどん</p> <p>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。</p>
	<p>お水がいない チゲうどん</p> <p>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。</p>
	<p>お水がいない 京風だしのおうどん</p> <p>九条ねぎ、京ゆばにもみじ麩などを添えた、京風おうどんです。京風だしは、利尻昆布にかつお節とまぐろ節をきかせ、上品な味わいに仕上げました。国産小麦100%使用の細うどんを合わせました。</p>
	<p>お水がいない 海老天うどん</p> <p>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だしに、海老天のコクと旨味が溶け込みます。</p>

※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

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 商品特長
	<p>お水がいない みそ煮込みうどん</p> <p>八丁味噌をベースに昆布、節などからとっただしと合わせた名古屋風の味わいです。</p>
	<p>お水がいない ラーメン横綱</p> <p>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。チャーシュー2枚、メンマ、九条ねぎ入り。</p>
	<p>お水がいない カドヤ食堂中華そば</p> <p>関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。原材料を吟味し、素材の旨味を最大限引き出すため、こだわりの製法で仕上げました。北海道産小麦を100%使用した麺です。</p>
	<p>お水がいない 東京醤油らぁ麺</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。こだわりの鶏清湯スープに、生(なま)醤油と再仕込み醤油をブレンドしました。鶏・豚2種のチャーシューと、メンマ、九条ねぎの具材入り。</p>
	<p>お水がいない 台湾ラーメン</p> <p>唐辛子とニンニクをきかせたコク深い台湾ラーメンです。炒めた挽肉の旨味と唐辛子の辛味をお楽しみいただけます。</p>
	<p>お水がいない 尾道ラーメン</p> <p>尾道観光協会より推薦いただいた尾道ラーメンです。瀬戸内産いりこ鶏ガラを炊き出したスープに背脂のコクと旨味が溶け込む醤油ラーメンです。当社従来品(2018年発売)から30g増量継続中。</p>
	<p>お水がいない 横浜家系ラーメン</p> <p>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。</p>
	<p>お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん</p> <p>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、まろ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。</p>
	<p>お水がいない 塩元帥 塩ラーメン</p> <p>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。</p>
	<p>お水がいない 五目あんかけラーメン</p> <p>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出したとろみのあるスープに、「油通し」※2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。</p>
	<p>お水がいない 味噌野菜らーめん 幸楽苑</p> <p>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、まろやかでコクのある味噌スープです。</p>

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