

プレスリリース

KINREI 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2018年6月28日

凍ったままお鍋に入れるだけ！
「お水がいない」シリーズにご当地ラーメンが新登場！
「お水がいない 尾道ラーメン」
2018年8月20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、「お水がいない」シリーズより、広島県尾道市のご当地ラーメンを商品化した「お水がいない 尾道ラーメン」を2018年秋冬向け新商品として2018年8月20日（月）より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売します。

お水がいない 尾道ラーメン

新発売



◆商品特長

- ・瀬戸内産いりこと鶏ガラを炊き出した背脂醤油ラーメンです。
- ・尾道ラーメンの特長である背脂を盛り付け、澄んだ醤油スープにコクと旨味をきかせました。
- ・麺はスープによくなじむ平打ち麺を使用しています。
- ・具材はチャーシュー、メンマ、青ねぎを盛り付けました。
- ・一般社団法人 尾道観光協会から推薦をいただいた味わいをご自宅でお楽しみいただけます。

◆商品概要

商品名	お水がいない 尾道ラーメン		
内容量	488g	JANコード	4 901437 317791
価格	オープン価格	食数／荷姿	1ケース 12食入り×2合わせ
発売日	2018年8月20日（月）	発売エリア	全国の量販店の冷凍コーナー

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

【ご参考】

◆一般社団法人 尾道観光協会について

尾道市内の観光に関わる会員を中心に、観光客の誘致や充実した尾道滞在のためのおもてなしを提供することを目的として活動する観光協会です。観光促進のほか、日本遺産に認定された尾道市に現存する観光資源の保存にも努めています。

一般社団法人 尾道観光協会「おのなび」 <<https://www.ononavi.jp/>>



◆「お水がいない」シリーズ

スープをお湯で割る手間もなく、そのままお鍋に入れるだけの三層構造で、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。

<キンレイ独自の三層構造>







※写真は、「お水がいない 尾道ラーメン」です。

◆主要商品一覧

スーパーの冷凍食品コーナーにて販売中。新商品「お水がいない 尾道ラーメン」など「お水がいない」シリーズ商品や、レンジで温めるだけの「レンジで」シリーズなど、商品詳細はキンレイ HP でもご覧いただけます。

株式会社キンレイ 商品一覧 <<https://www.kinrei.com/menu/>>

商品 パッケージ	商品名	JANコード
	商品特長	
	お水がいない 尾道ラーメン	4 901437 317791
	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。チャーシュー、メンマ、青ねぎを盛り付けました。麺はスープによくなじむ平打ち麺です。	
	お水がいない ラーメン横綱	4 901437 317623
	京都・吉祥院発祥の人気店「ラーメン横綱」監修商品です。豚骨と鶏ガラ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。具材は、チャーシュー2枚、メンマ、青ねぎを盛り付けました。濃厚なスープがよく絡む、コシのある細麺です。	
	お水がいない 長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓	4 901437 317135
	長崎ちゃんぽん発祥の店「四海樓」監修商品です。鉄鍋で炒めた野菜とえび、いか、かまぼこ、きくらげの食感を活かし、香ばしく仕上げました。鶏ガラだしと豚骨だしのブレンドスープに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。麺はスープと馴染みのよいもっちりとした太麺です。	
	お水がいない 1/2 日分の国産野菜が摂れるタンメン 菜宝	4 901437 317609
	鉄鍋で炒めた香ばしい国産野菜が1/2日分摂れるタンメンです。野菜の旨味を引き立てる、コク深い塩味のスープが特長です。麺はスープによくなじむ中太平打ち麺です。	

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

商品 パッケージ	商品名	JANコード
商品特長		
	お水がいない 味噌野菜らーめん幸楽苑	4 901437 317425
人気のらーめん店『幸楽苑』監修商品です。まろやかでコクのある味噌スープに唐辛子のピリッとした辛さとゴマの香りがアクセントになっています。キャベツ、玉ねぎ、人参、ニラなどの野菜と、豚ミンチ、さくらげを香ばしく炒めました。麺はデュラム粉を配合したコシのある麺です。		
	お水がいない 中華そば金醬	4 901437 316589
昆布などの和風だしと鶏ガラを炊き出した風味豊かなスープに、3種の醤油をブレンドしたかえしのコクと香りが広がります。具材は、チャーシュー2枚、メンマ、ほうれん草、なると、白ねぎを盛り付けました。しなやかでコシのある麺が楽しめます。		
	お水がいない ラーメン無双	4 901437 317036
「麺屋こうじグループ」代表、田代浩二氏監修商品です。別添小袋入りの焼き海苔を後乗せすると、パリパリの食感が楽しめます。もっちりとした太麺と背脂の濃厚な豚骨醤油スープがマッチしたラーメンです。具材は、チャーシュー2枚、ほうれん草、焼き海苔3枚(別添小袋)を盛り付けました。		
	お水がいない ラーメン黒王	4 901437 315452
京都・吉祥院発祥の人気店「ラーメン横綱」監修商品です。濃厚な豚骨スープに黒マー油とオニオンフレーク、唐辛子の風味がきた「新味」を商品化しました。黒マー油の香りと旨味がコシのある細麺によく絡みます。		
	お水がいない 海老天うどん	4 901437 316336
さば節、いわし節、そうだかつお節、真昆布、椎茸からとった風味豊かな関西のだしに、えび天のコクと旨味が溶け込みます。具材はえび天ぷら、わかめ、ねぎ、かまぼこを盛り付けました。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。		
	お水がいない チゲうどん	4 901437 317746
ごま油・牛のコクと唐辛子の辛味が織り成す奥深い味わいのスープにリニューアルしました。鶏つくね、キャベツ、ニラ、玉ねぎ、もやし、さくらげの具材入り。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。		
	お水がいない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	4 901437 316275
利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた味わいにリニューアルしました。シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺を包み込む風味豊かな京風おだしです。九条ねぎ、きざみ揚げ、かまぼこ、生麩、ゆず七味(別添小袋)の具材入り。麺は国産小麦を使用しています。		
	お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう	4 901437 317067
野菜・煮干を自社で炊き込み、煮込み感のある味わいに仕上げました。具材はかぼちゃ、白菜など7種の具材を盛り付けています。麺は国産小麦を使用し、ほうとうらしい煮込み感のある食感です。		
	お水がいない 鍋焼うどん	4 901437 315537
えびは殻ごと茹でることで風味を閉じ込めました。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、追い鰹で仕上げています。えび(むきえび)、鶏つくね、椎茸、ほうれん草、白菜、きざみ揚げ、かまぼこ、麩の具材入り。		
	お水がいない 肉うどん	4 901437 316565
さば節、うるめ節から丁寧に抽出しただしに、牛肉の旨味と甘味が溶け込みます。牛肉、玉ねぎ、ねぎの具材入り。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。		
	お水がいない カレーうどん	4 901437 317074
味付け牛肉の味わいが絶妙にとけ込むカレーうどんです。昆布、うるめ節、さば節から丁寧にだしをとり、醤油、みりん、砂糖で味付けをし、王道の関西風つゆに仕上げました。牛肉、きざみ揚げ、玉ねぎの具材入り。		
	お水がいない みそ煮込みうどん	4 901437 315599
八丁味噌をベースに昆布、むろあじ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。鰹節の厚削りを使用した風味の深いだしです。麺は国産小麦を使用し、みそ煮込みうどんの特長である硬めの食感に仕上げました。		
	お水がいない 牛すき焼うどん	4 901437 317081
昆布だしをきかせたまろやかなつゆに、牛肉の旨味が溶け込みます。牛肉、白菜、人参、白ねぎ、麩の具材入り。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。		
	レンジでつけ麺 大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺	4 901437 317616
つけ麺の元祖といわれる「大勝軒」監修、豚骨魚介スープのつけ麺です。豚骨ベースに魚粉をきかせた濃厚スープです。中太でコシのある麺は国産小麦を使用、300g入りです。		

※価格は全てオープン価格。

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