

報道関係者各位

2022年2月2日

### 2022年2月21日（月）新発売 専門店品質を追求した新商品2品が登場！ ～「お水がいない」シリーズは累計販売食数1億5千万食を突破！～

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）が販売している冷凍食品「お水がいない」シリーズは2010年の発売から累計販売食数1億5千万食を突破いたしました。  
この度、「お水がいない 博多豚骨ラーメン」「麺屋はなび 元祖台湾まぜそば」を2022年春夏新商品として、「四海樓監修 元祖皿うどん」をリニューアル商品として2月21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（<https://kinrei-shop.jp>）にて順次発売します。

#### 【お水がいないシリーズ新商品：お水がいない 博多豚骨ラーメン】



※調理例

#### ■お水がいない 博多豚骨ラーメンについて

- ・豚頭と豚骨を炊き出したコクと香りのあるスープ。
- ・3種の小麦粉をブレンドした、ストレートの細麺に仕上げました。
- ・株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

#### ■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。
- ・株式会社ラーメンデータバンク公式HP：

<http://www.ramendatabank.co.jp>



#### ■「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 博多豚骨ラーメン」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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp

new!

【汁なし麺シリーズ新商品：麺屋はなび 元祖台湾まぜそば】



※調理例

■麺屋はなび 元祖台湾まぜそばについて

- ・台湾まぜそばの元祖『麺屋はなび』監修商品です。
- ・鉄鍋で炒めた『麺屋はなび』直伝の台湾ミンチと魚粉のきいたタレで、濃厚な味わいに仕上げました。
- ・電子レンジ調理対応品です。

■監修店：麺屋はなびについて

- ・愛知県に本店を置く台湾まぜそば元祖の専門店。国内のみならず、韓国やシンガポール等海外にも展開しています。
- ・麺屋はなび公式HP：<https://www.menya-hanabi.com>

商品名	発売日	規格	価格
麺屋はなび 元祖台湾まぜそば	2022年2月21日(月)	295g	オープン価格



renewal

【汁なし麺シリーズ商品：四海樓監修 元祖皿うどん（リニューアル品）】



※調理例

■四海樓監修 元祖皿うどんについて

- ・「四海樓監修 元祖皿うどん」をさらに美味しくリニューアルしました。
- ・長崎皿うどん発祥の店『四海樓』監修商品。
- ・鉄鍋で炒めた野菜など、6種の具材を盛り付けました。
- ・濃厚ちゃんぽんスープがもっちり太麺に染み込みます。
- ・電子レンジ調理対応品です。

■皿うどんについて

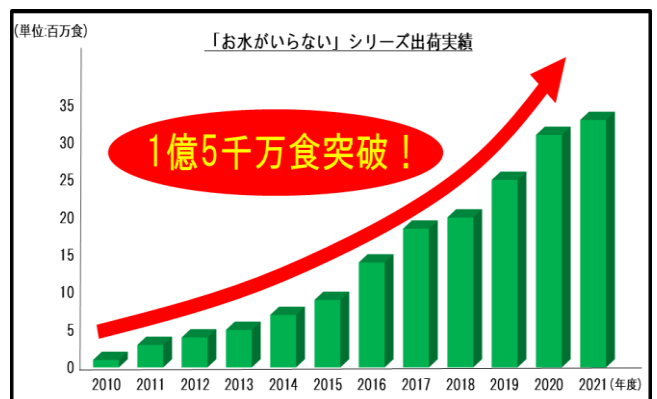
- ・皿うどんは、「ちゃんぽん」を考案した「四海樓」の初代・陳平順氏がちゃんぽんのバリエーションとして創ったもので、太麺が皿うどんの元祖です。
- ・四海樓公式HP：<https://shikairou.com>

商品名	発売日	規格	価格
四海樓監修 元祖皿うどん	2022年2月21日(月)	312g	オープン価格

■「お水がいらない」シリーズ\*1は発売から1億5千万食突破！

- ・「お水がいらない」シリーズは、2010年の発売から累計販売食数1億5千万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



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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp



## ◆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 (<https://kinrei-shop.jp>) にて販売中。
- ・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><b>【新商品】お水がいない 博多豚骨ラーメン</b></p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。3種の小麦粉をブレンドした細麺に、豚頭・豚骨を炊き出したコクと香りのあるスープが良く馴染みます。</p>
	<p><b>【新商品】麺屋はなび 元祖台湾まぜそば</b></p> <p>台湾まぜそばの元祖「麺屋はなび」監修商品です。鉄鍋で炒めたお店直伝の台湾ミンチと魚粉のきいたタレで、がっつんと濃厚な味わいに仕上げました。</p>
	<p><b>【リニューアル品】四海樓監修 元祖皿うどん</b></p> <p>長崎皿うどん発祥の店「四海樓」監修商品です。鉄鍋で炒めた野菜など、6種の具材を盛り付けました。濃厚ちゃんぽんスープがもっちり太麺に染み込みます。</p>
	<p><b>お水がいない 鍋焼うどん</b></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><b>お水がいない チゲうどん</b></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><b>お水がいない 京風だしのおうどん</b></p> <p>九条ねぎ、京ゆばにもみじ麩等を添えた、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><b>お水がいない みそ煮込みうどん</b></p> <p>八丁味噌をベースに昆布、節などからとっただしとあわせた名古屋風の味わいです。</p>
	<p><b>お水がいない 札幌味噌ラーメン</b></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><b>お水がいない カドヤ食堂中華そば</b></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。麺は北海道産小麦を100%使用。</p>
	<p><b>お水がいない ラーメン横綱</b></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><b>お水がいない 横浜家系ラーメン</b></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><b>お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん</b></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。</p>
	<p><b>お水がいない 塩元帥 塩ラーメン</b></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><b>レンジでつけ麺 豚骨魚介つけ麺</b></p> <p>小麦全粒粉をブレンドした国産小麦100%の風味豊かな太麺。弾力とコシのある麺に仕上げました。濃厚な味わいの豚骨スープに、ゆず果汁と魚粉を加えました。</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 MAIL: kinrei@pr-tci.jp