

# プレスリリース

**KRキンレイ** 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2014年11月14日

## ～11月23日は「キンレイ感謝の日」～ キンレイ史上最高峰の“THE 鍋焼うどん”を 抽選で100名様にプレゼント 「キンレイ感謝の日」キャンペーン開始！

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、11月23日をキンレイ感謝の日(※)として制定いたしました。それを記念して、今秋より展開している新ブランド「なべやき屋キンレイ」シリーズ商品を購入してご応募いただくプレゼント企画「キンレイ感謝の日」キャンペーンを2014年11月14日(金)より開始いたします。

URL: [http://www.kinrei.com/kinrei\\_kansya/2014](http://www.kinrei.com/kinrei_kansya/2014)

※キンレイ感謝の日

日頃からキンレイ商品をご愛用いただいているお客様へ感謝の気持ちを表す日として、「勤労感謝の日」と同日の11月23日を一般社団法人日本記念日協会(代表理事:加瀬清志)に申請し、正式に認定されています。

「なべやき屋キンレイ」ロゴ3枚を集めて応募すると、抽選で100名様に

### 「THE 鍋焼うどん」をプレゼント！

素材を吟味し、その持ち味を引き出し、キンレイらしさを活かして  
考えた『THE 鍋焼うどん』

うま味のつまった具材から染み出る美味しさがだしに合わせ、  
さらにうどんに染み入ることで得られる、  
「鍋焼うどん」ならではの三位一体のハーモニー。



画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。

### 特長

#### 食べごたえのある地鶏、椎茸、エビなど、一つひとつ手間ひまかけて仕上げた8種類の厳選具材

名古屋コーチンの「味付け鶏肉」、「高千穂産天白どんこの味付け椎茸」、天然「特大バナナエビ」、紀州「焼きかまぼこ」、国産「白菜巻き」、こだわり「厚焼き」、国産旬の「ほうれん草」、京都産「紅葉麩」を急速凍結することで美味しさを閉じ込めました。

#### 「美味しさ」「食感」にこだわり、機械だけではなく手捏ねなどの基本技術を取り入れて仕上げたうどん

ミキサーで水あわせを行い、さらに手捏ね工程を行うことでグルテンを引き出し潤いのある張りや弾力のある麺に仕上げました。三重県産と豪州産の小麦をブレンドし、「THE 鍋焼うどん」専用に作り上げました。

#### こだわりの素材から丁寧に時間をかけて抽出し、風味を最大限引き出した特製の和風だし

有名産地の「寒目近」「サバ節」「ウルメ節」「羅臼昆布」でとっただしに「本枯節」で追い鰹を行い風味を高めました。

■キャンペーン概要

- 【キャンペーン名称】 「キンレイ感謝の日」キャンペーン
- 【応募期間】 2014年11月14日(金)～12月19日(金) ※当日消印有効
- 【応募方法】 「なべやき屋キンレイ」ロゴマーク×3枚1口を郵送で応募
- 【応募先】 〒171-0021 西池袋郵便局留 「キンレイ感謝の日キャンペーン」係
- 【景品】 「THE 鍋焼うどん」
- 【当選人数】 100名
- 【お届け時期】 2015年1月末 予定
- 【対象商品】 「なべやき屋キンレイ」シリーズ

＜コンビニエンスストア向け商品 例＞ \* 下記以外にも対象商品はございます。

だしがしみるわあ〜 鍋焼うどん	直火炒めの野菜が旨い ちゃんぽん	牛肉とダシが絶妙 カレーうどん	八丁味噌仕立ての みそ煮込みうどん	ふっくらじゅわあ〜 きつねうどん
				
旨! 辛! コク! チゲ鍋 うどん入り	牛すき焼鍋 うどん入り	具たくさん 鍋焼うどん	牛肉の旨み溶け込む 肉うどん	
				

＜スーパー向け商品 例＞

お水がいらない 鍋焼うどん	お水がいらない 炒め野菜ちゃんぽん	お水がいらない 旨辛チゲうどん	お水がいらない 牛すき焼うどん	お水がいらない 具たくさんうどん
				

■「なべやき屋キンレイ」ロゴマーク

「鍋焼うどん」のリーディングカンパニーを目指し、「なべやき屋キンレイ」ブランドを冠しました。コンビニエンスストア専売のアルミ鍋商品と、スーパー向け商品である袋商品のシリーズ性を強化し、キンレイの商品であることをよりお客様にわかりやすくお伝えします。



■「THE 鍋焼うどん」開発のきっかけ ～鍋焼うどんプロジェクト～

株式会社キンレイでは、2013年より創業40周年に向けて、我々の存在意義や使命を改めて見直そうという想いから、社内横断で『鍋焼うどんプロジェクト』を立ち上げました。鍋焼うどんプロジェクトとは、『本物の美味しさ』を実現する為に、専門店の味・技法を学び、原材料を選び抜く力、素材の力を引き出す技法などを科学して、メーカーとしての技術力を進化させる取り組みです。「THE 鍋焼うどん」は工場での生産を前提にしながらもコストや生産性の壁を取り払って、「最高に美味しい鍋焼うどん」を考え、その開発に挑戦し、今もてる力を結集して完成に至りました。今回は、お客様への感謝の気持ちを込めてプレゼントすることといたしました。