

プレスリリース

キンレイ 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2014年8月19日(火)

～キンレイ創業40周年～
新ブランド「なべやき屋キンレイ」誕生
1商品1レシピ、さらなるおいしさへ
文化啓発活動「心染プロジェクト」発足

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、2014年に創業40周年という節目を迎え、新ブランド「なべやき屋キンレイ」を立ち上げました。また、うどんなどの和食×落語に着目し、文化啓発活動を展開いたします。新たに「幸せと発展に貢献する」をミッションとし、今後も活動してまいります。

【新ブランド「なべやき屋キンレイ」】

1. 統一ロゴの作成

「鍋焼うどん」のリーディングカンパニーを目指し、統一ロゴ「なべやき屋キンレイ」を作成いたしました。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。また、パッケージも一新し、シズル感のあるパッケージでおいしさと機能性を訴求することで、NABEYAKI といえはキンレイと言われる企業を目指します。

<新ロゴ>



2. 商品力の強化

1978年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいているアルミ鍋の「鍋焼うどん」をはじめ、商品は毎シーズン改良しています。この度、改めてだし・麺・具材など合計438項目の確認項目を設定。うどんのおいしさを科学的に定義していくことで、素材と製法の両面から商品の技術的な強化をいたします。専門店の品質を目指していく商品開発は今後も継続してまいります。

<代表商品>

コンビニエンスストア向け



だしがしみるわあ〜
鍋焼うどん

スーパー向け



お水がいらない
鍋焼うどん

3. 40年間培ってきた3層構造・2段凍結技術

だしを凍結した後、麺・具材を盛り付けて再度凍結する“2段凍結”を行うことで、だし・麺・具材が一体となった“3層構造”となっています。火にかけた時に、まずだしが溶け、そこに麺と具材が沈みますので、麺がのびることなくコシのある状態に仕上がります。

<3層構造>



【文化啓発活動「心染(しんせん)プロジェクト」】

当社は、学生落語家と協力し、日本の伝統文化を継承している「和食“うどん”」×「伝統芸能“落語”」の魅力を多くの方に伝達していく「心染(しんせん)プロジェクト」を立ち上げます。

具体的には、老人ホーム、学校、町内会・自治会、イベントなどで学生落語家による出張落語会を行い、日本の食文化や落語に対する興味喚起・理解促進を行います。

1. プロジェクトの背景・目的

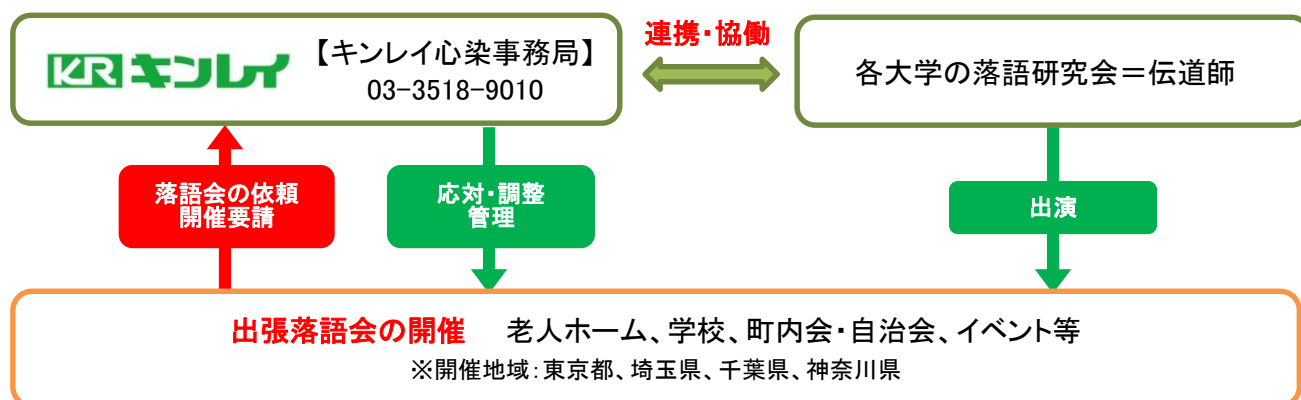
近年、和食のユネスコ無形文化遺産登録や、2020年東京でのオリンピック開催などにより、日本文化への関心が高まっています。また、鍋焼うどんの歴史・背景を調査したところ、鍋焼うどんの誕生が江戸時代であることなどから、「温故知新」の考えに基づき、「人々の心に染みる本物の文化と味」を多くの方に伝えていくことを目的とした活動として、心染(心に染みる／新鮮なおいしさをお届けする冷凍技術)プロジェクトとしました。

2. 「うどん」と「落語」の共通点

落語に「(鍋焼)うどんや食事」が登場する噺(はなし)が多くあること、同じ江戸時代に流行したという記録があること、共に庶民の暮らしに根ざした文化として発展してきたことなどから、「うどんをはじめとした和食」と「伝統芸能である落語」を共に広めることにより、シナジーが生まれると考えました。

3. プロジェクト実施内容

キンレイ心染事務局から、老人ホーム、学校、町内会・自治会などに学生落語家を派遣し、出張落語会を行います。



4. 参加大学・アドバイザー

【日本大学芸術学部】落語研究会 / 【早稲田大学】落語研究会 / 【桜美林大学】落語研究部 / 【駒沢大学】落語くらぶ / 【東京理科大学】落語研究会 ※他参加大学も続々増加中

アドバイザーとして、落語研究家 山本進氏のご協力・ご助言を得て活動を行います。

落語研究家 山本 進 (やまもと すずむ)氏

落語研究家・芸能史研究家。1931年兵庫県生まれ、横浜で育つ。東京大学在学中は、落語研究会に所属。大学卒業後は日本放送協会に勤務するかたわらで、熱心に落語の研究にいそむ。六代目三遊亭圓生、八代目林家正蔵の聞き書きを多数手がける。日本放送協会退職後は、落語にまつわる多くの作品を編集・執筆。現在も寄席に頻りに顔を出し、落語家たちから一目置かれる存在でもある。



5. 落語会開催のお問合せ先

【キンレイ心染事務局】 TEL・FAX:03-3518-9010 (平日 10:00～17:00) ※2014年9月1日開設予定

出張落語会の開催先を募集しております。

＜アルミ鍋 新商品一覧＞

全国のコンビニエンスストアの冷凍コーナーで販売 ※お取り扱い店舗により異なります。

パッケージ画像	商品名	内容量
	商品特長	
	内容	
	発売日	標準小売価格(税抜)
	だしがしみるわぁ～ 鍋焼うどん	602g(めん230g)
	かつお節、さば節、いわし節、真昆布、干し椎茸を丁寧に煮出してとった「黄金だし」。追いがつおで仕上げた、風味豊かなだしの味わいが心身にしみわたる鍋焼うどん。むきえび、鶏肉など8種の具材入り。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔玉子焼、ほうれん草、椎茸、鶏肉、鶏つくね、えび、きざみ揚げ、麩〕	
	2014年8月25日より順次	379円
	直火炒めの野菜が旨い ちゃんぽん	608g(めん200g)
	直火で炒めた野菜がおいしい長崎風のちゃんぽんです。具材の野菜は全て国産のものを使用しています。野菜の旨味溶け込む白湯スープはコクがありまろやかな味わい。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、スープ、具材〔野菜(キャベツ、コーン、人参、玉ねぎ、ほうれん草、しょうが)、かまぼこ〕	
	2014年8月25日より順次	379円
	牛肉とダシが絶妙 カレーうどん	600g(めん210g)
	かつお節、さば節、いわし節、真昆布のブレンドだしに牛肉の味わいが絶妙に溶け込んだ関西の味わい。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔牛肉、野菜(玉ねぎ、青ねぎ)、きざみ揚げ〕	
	2014年9月1日より順次	429円
	八丁味噌仕立てのみそ煮込みうどん	583g(めん200g)
	八丁味噌をベースに赤味噌、白味噌をブレンド。かつお節、真昆布などからとっただしと合わせることで、味噌のもつ芳醇なコクとだしの風味が引き立ちます。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔野菜(白菜、ねぎ)、鶏肉、椎茸、鶏つくね、油揚げ、かまぼこ、麩〕	
	2014年9月8日より順次	429円
	ふっくらじゅわぁ～ きつねうどん	556g(めん200g)
	特製のふっくらお揚げが自慢のきつねうどん。お揚げをかむと「じゅわぁ～」とだしが溢れます。真昆布といわし節、さば節など4種ブレンドの関西だしも深い味わい。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔油揚げ、青ねぎ〕	
	2014年9月8日より順次	276円
	牛肉の旨み溶け込む 肉うどん	564g(めん200g)
	牛肉をたっぷり盛り付けた肉うどんです。かつお節、さば節、いわし節をきかせただしに、牛肉の旨みが溶け込んだコクのある味わいです。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔牛肉、青ねぎ〕	
	2014年9月15日より順次	461円

＜アルミ鍋 新商品一覧＞

全国のコンビニエンスストアの冷凍コーナーで販売 ※お取り扱い店舗により異なります。

パッケージ画像	商品名	内容量
	商品特長	
	内容	
	発売日	標準小売価格(税抜)
	お鍋一人前 辛！旨！コク！チゲ鍋 うどん入り	653g(めん160g)
	5種の野菜と餃子、鶏つくね、豚肉などが入った充実具材のチゲ。牛ベースのスープにコチュジャン、ラー油、豆板醤、味噌などで調味しました。旨くて、辛くて、コクのあるクセになる味わい。ご家庭の豆腐を入れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔野菜(キャベツ、もやし、玉ねぎ、白菜、にら)、餃子、鶏つくね、厚揚げ、豚肉〕	
	2014年9月1日より順次	474円
	お鍋一人前 牛すき焼鍋 うどん入り	540g(めん180g)
	牛肉がたっぷりの、ちょっと贅沢なすき焼鍋です。ご家庭の玉子を入れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔野菜(白菜、白ねぎ、人参)、牛肉、椎茸〕	
	2014年9月8日より順次	552円
	ラーメン横綱 豚骨醤油味	510g(めん170g)
	京都発祥の有名店『ラーメン横綱』監修の豚骨醤油味のラーメンです。ご家庭で専門店の味をお楽しみいただけます。お店で大人気の青ねぎとうま味唐辛子をトッピングしました。	
	麺、スープ、具材〔青ねぎ、焼豚、うま味唐辛子〕	
	2014年9月8日より順次	429円
	大勝軒山岸一雄監修 なつかしの中華そば	512g(めん180g)
	東京・東池袋の有名店『大勝軒』の山岸一雄氏と、山岸氏の愛弟子である『麵屋こうじグループ』田代浩二氏が監修した逸品。動物系のスープをベースに和風だしを合わせた、あっさり、すっきり、なつかしい中華そばです。	
	麺、スープ、具材〔焼豚、ほうれん草、メンマ〕	
	2014年9月15日より順次	369円
	具だくさん鍋焼うどん	641g(めん200g)
	かき揚げ、焼餅、玉子焼など10種の具材が入った、具だくさんの鍋焼うどんです。具材に負けないように、かつお節、昆布も多めに使用してしっかりとだしをきかせた食べごたえのある味わい。麺は国産小麦を使用しています。	
	麺、つゆ、具材〔かき揚げ、野菜(白ねぎ、ほうれん草)、焼餅、玉子焼、きざみ揚げ、椎茸、鶏肉、かまぼこ、麩〕	
	2014年9月15日より順次	524円

〈袋 新商品一覧〉

全国の量販店などの冷凍コーナーで販売

※お取り扱いには店舗により異なります。

パッケージ画像	商品名	内容量
	商品特長	
	内容	
	発売日	メーカー希望小売価格
	お水がいない 鍋焼うどん	558g(めん200g)
	<p>だし、麺、具材が一つになった鍋焼うどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。さば節、いわし節、真昆布、椎茸から丁寧にとった関西の黄金だし。追いがつおで仕上げました。8種の具材入り。麺は国産小麦を使用しています。</p>	
	<p>麺、つゆ、具材〔野菜(白菜、ほうれん草)、椎茸、鶏つくね、えび、かまぼこ、きざみ揚げ、麩〕</p>	
	2014年8月20日より順次	オープン価格
	お水がいない 旨辛チゲうどん	568g(めん200g)
	<p>スープ、麺、具材が一つになったチゲうどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。コチュジャン、豆板醤などがクセになる辛味噌仕立てのピリ辛スープです。7種の具材入り。ご家庭の豆腐を入れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。麺は国産小麦を使用しています。</p>	
	<p>麺、つゆ、具材〔野菜(もやし、玉ねぎ、にら、キャベツ、人参)、鶏つくね、きざみ揚げ〕</p>	
	2014年8月20日より順次	オープン価格
	お水がいない 牛すき焼うどん	472g(めん200g)
	<p>つゆ、麺、具材が一つになった牛すき焼うどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。甘辛く仕上げた牛肉と昆布だしのまろやかなつゆ。ご家庭の玉子を入れるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。麺は国産小麦を使用しています。</p>	
	<p>麺、つゆ、具材〔野菜(白菜、白ねぎ、人参)、牛肉、麩〕</p>	
	2014年8月20日より順次	オープン価格
	お水がいない 炒め野菜ちゃんぽん	594g(めん170g)
	<p>スープ、麺、具材が一つになったちゃんぽん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。直火で香ばしく炒めた野菜の風味が、鍋の中でスープに溶け込み、コクと旨みのある白湯スープに仕上がります。キャベツ、コーン、豚肉、えびなど12種の具材を盛り付けました。</p>	
	<p>麺、スープ、具材〔野菜(キャベツ、もやし、玉ねぎ、ほうれん草、人参、コーン、たけのこ)、さつま揚げ、かまぼこ、きくらげ、豚肉、えび〕</p>	
	2014年8月20日より順次	オープン価格
	お水がいない 具だくさんうどん	548g(めん200g)
	<p>だし、麺、具材が一つになった具だくさんうどん。お鍋に入れて温めるだけでお召し上がりいただけます。昆布をきかせた関西風のだしに、つくね、もち、あげ、玉子焼、かまぼこなど8種の具材を盛り付けた具だくさんうどんです。麺は国産小麦を使用しています。</p>	
	<p>麺、つゆ、具材〔もち、玉子焼、油揚げ、鶏つくね、白ねぎ、わかめ、かまぼこ、麩〕</p>	
	2014年8月20日より順次	オープン価格