

報道関係者各位

2020年7月28日

累計販売数 **1億食**突破の「お水がいらない」シリーズから  
**新コンセプト「お水がいらない鍋」2品が登場！**  
**2020年8月24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、**累計販売数1億食**を突破した冷凍食品「お水がいらない」シリーズより、鍋料理を手軽に味わうことができる、新コンセプト「鍋」シリーズ商品「お水がいらない鍋 寄せ鍋」「お水がいらない鍋 旨辛味噌鍋」を2020年秋冬向け新商品として2020年8月24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。

### ～今夜は贅沢 おひとりさま鍋～ 「お水がいらない鍋」シリーズとは



■彩りのよい具材

おひとりで贅沢に鍋料理をお楽しみいただきながら、1食分の野菜※を摂ることができます。彩りよく仕上げた具材を盛り付けました。

■選べる2つの調理方法

「お水がいらない」シリーズの特長である、凍結スープの上に麺・具材を重ねて凍結した「二段凍結三層構造」による、お鍋で温めるだけの調理方法に加え、電子レンジ調理に対応したトレーごと加熱調理ができます。どちらの調理方法も温めるだけで簡単に出来上がります。

【お水がいらない鍋 寄せ鍋】

【お水がいらない鍋 旨辛味噌鍋】



- 昆布、鰹、あごからとったコクのある黄金だしに野菜の甘味・鶏の旨味を加えました。
- 具材にはつくね・しめじ・鶏肉・がんも・きざみ揚げ・えびと1食分の野菜※を彩りよく盛り付けました。
- 爽やかな柚子の香りがアクセント。
- 国産小麦を100%使用したうどん入り。
- 電子レンジ調理対応のトレー付き。

- 自社で炊き出したかつおだしをベースに2種類の味噌、豆板醤、コチュジャンを配合しました。仕上げに「ごま油」と「牛脂」を加えた、濃厚でコクがあるスープです。
- 具材は牛もつ・油揚げに加え、1食分の野菜※を盛り付けました。
- 国産小麦を100%使用した、のど越しの良いちゃんぽん麺入り。
- 電子レンジ調理対応のトレー付き。

商品名	お水がいらない鍋 寄せ鍋	発売日	2020年8月24日(月)
規格	541g	JANコード	4901437318132
価格	オープン価格	入数	12食×2合

商品名	お水がいらない鍋 旨辛味噌鍋	発売日	2020年8月24日(月)
規格	516g	JANコード	4901437318149
価格	オープン価格	入数	12食×2合

※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

■「お水がいない」シリーズリニューアル商品  
 横浜中華街発展会協同組合監修・本格的な味わいが人気の  
 「お水がいない 五目あんかけラーメン」がさらに美味しくリニューアル！



- より高級感のあるパッケージに刷新しました。
- 中華料理の「油通し」技法※にならい、鉄鍋で炒めた野菜をさらにシャキシャキとした食感に仕上げ、リニューアルしました。
- 香味野菜と鶏ガラを炊き出し、旨味・香りをつけたとろみのあるスープです。
- 豚肉、キクラゲなど9種の具材を盛り付けました。
- 横浜中華街発展会協同組合監修商品です。

商品名	お水がいない 五目あんかけラーメン	発売日	2020年8月24日(月)
規格	569g	JANコード	4901437318101
価格	オープン価格	入数	12食×2合

※「油通し」とは、中国料理の技法の一つで、油に具材をサッとくぐらせる下ごしらえのこと。

「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お手軽にご家庭で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 五目あんかけラーメン」です。

「お水がいない鍋」シリーズ 選べる2通りの調理方法

「お水がいない」シリーズの「二段凍結三層構造」によるお鍋で温めるだけの手軽さに加え、電子レンジ調理対応のトレーが付き、容器ごと電子レンジで温めるだけで調理ができます。

鍋料理らしい“煮込み感”を楽しんでいただく場合は、容器から中身を取り出し、片手鍋や土鍋に入れて温めてください。どちらの調理方法も、温めるだけで簡単に出来上がります。

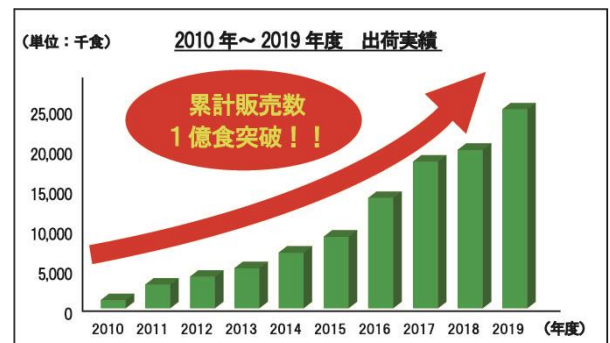


※写真は「お水がいない鍋 寄せ鍋」です。

■「お水がいない」シリーズ\*1 累計販売数 1億食を突破

2010年の発売以来伸長してきた「お水がいない」シリーズは、おかげさまで累計販売数 1億食を突破\*2いたしました。これからも、皆様にご愛顧頂ける商品づくりを心掛けて参ります。

- \*1 袋入りストレータイプ冷凍食品
- \*2 2020年3月までの当社出荷実績より算出



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

## ◆主要商品一覧

スーパーの冷凍食品コーナーにて販売中。「お水がいらない」シリーズ商品詳細はキンレイ HP でもご覧頂けます。  
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	
	【新商品】お水がいらない鍋 寄せ鍋	4901437318132
	昆布、鰹、あごからとった黄金だしに、1食分の野菜※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。	
	【新商品】お水がいらない鍋 旨辛味噌鍋	4901437318149
	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※を盛り付けました。電子レンジ対応の便利なトレー付き。	
	お水がいらない 鍋焼うどん	4901437315537
	香り高く風味豊かなだしは、さば節、いわし節、そだかつお節、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。	
	お水がいらない ほっこりかぼちゃのほうとう	4901437317067
	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。	
	お水がいらない チゲうどん	4901437317746
	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。	
	お水がいらない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	4901437316275
	シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺。それらを包み込む風味豊かな京風おだしのうどんです。	
	お水がいらない 牛すき焼うどん	4901437317081
	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。	
	お水がいらない みそ煮込みうどん	4901437315599
	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。	
	【リニューアル】お水がいらない 五目あんかけラーメン	4901437318101
	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だしたとろみのあるスープに、「油通し」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。	
	お水がいらない ラーメン横綱	4901437317623
	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。	
	お水がいらない 塩元帥 塩ラーメン	4901437318118
	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。	
	お水がいらない 台湾ラーメン	4901437317920
	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。	
	お水がいらない 横浜家系ラーメン	4901437318095
	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。	






※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。

※「油通し」とは、中国料理の技法の一つで、油に具材をサッとくぐらせる下ごしらえのこと。

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)

商品 パッケージ	商品名	JANコード
	商品特長	
	お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん	4901437318262
	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。	
	お水がいない 尾道ラーメン	4901437317791
	広島県のご当地メニュー『尾道ラーメン』、尾道観光協会推薦商品です。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スープです。	
	お水がいない 味噌野菜らーめん 幸楽苑	4901437317425
	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。	
	お水がいない 四海樓監修 皿うどん	4901437318279
	長崎皿うどん発祥の店、『四海樓』監修商品です。鉄鍋で炒めた香ばしい野菜やいかなど5種の具材を盛り付けました。ちゃんぽんスープを煮詰めたような旨味と野菜の甘味がもっちり太麺に染み込みます。電子レンジ調理対応の「美味探求」シリーズ商品です。	
	お水がいない 汁なし麻辣担々麺	4901437318293
	横浜中華街発展会協同組合監修商品です。鉄鍋でじっくりと抽出した自家製麻辣オイルの辛さや痺れ、甜面醬で味付けしたミンチの甘味や旨味、タレに配合した黒酢の酸味が絡まる風味豊かな味わいです。電子レンジ調理対応の「美味探求」シリーズ商品です。	

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