

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

2016年10月7日

～素材と製法にこだわり抜いた新ラインナップ～ **なべやき屋キンレイ「おとり寄せコレクション」** 通信販売専用商品として10月10日より新発売！

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、素材と製法にこだわり抜いたシリーズ「おとり寄せコレクション」を立ち上げ、ラインナップとして「鍋焼うどん」「味噌煮込みうどん」「カレーうどん」「京都九条ねぎの肉うどん」「きつねうどん」を、公式オンラインショップ他、カタログ通販等で10月10日（月）より新発売いたします。

おとり寄せコレクション

～シリーズラインナップ～



おとり寄せコレクション公式ページ <http://www.kinrei.com/otoriyose>

～新シリーズ立ち上げ背景とシリーズ名への思い～

2014年から取り組んでいる“究極の鍋焼うどんプロジェクト”で開発した「THE 鍋焼うどん（非売品）」から得た経験を活かし、「本物の美味しさを届けたい」という思いのもと、おとり寄せコレクションが誕生しました。創業以来、40年以上積み重ねてきた技術力と手間を注ぎ込んで開発した商品だからこそ、『価値ある商品を求められるお客様に直接お届けしたい』という思いを込め、通信販売専用商品として発売いたします。

【シリーズ名に込めた思い】

おとり寄せコレクション

ワインや日本酒のように、個々の特長と個性が際立つ商品、そして一つひとつ集め、食べてみたくなるような商品でありたい、そんな思いを込めて「おとり寄せコレクション」と名づけました。

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 〒171-0014 東京都豊島区池袋 2-36-1 KT エクセルビル 5F TEL:03-3989-0466 FAX:03-3989-0465 www.kinrei.com

～特長～

～だし～

素材一つひとつの持ち味を見極め、吟味しました。従来商品よりも節と昆布の使用量を増やし、だしの濾し方も研究・改善したことで、さらに風味が向上しました。*化学調味料は使用しておりません。

～麺～

それぞれの商品個性との相性をより追求した麺に仕上げました。原料となる小麦は、産地・種別を吟味。また、麺の形状も試行錯誤を繰り返し、つゆののりや具材とのバランスを検討しました。

～具材～

だしとよく馴染むように、具材それぞれに下味をつけるなど細やかな調理を行っています。そして、仕上げた具材は一つひとつ、人の手で真心を込めて盛り付けを行っています。尚、**具材の調理・盛り付けなどの加工はすべて国内の工場で行っています。**

～「おとり寄せコレクション」商品概要～

商品パッケージ	商品名	JANコード	オンラインショップ販売価格
	商品特長		
	おとり寄せコレクション 鍋焼うどん	4901437316381	3食セット ¥2,400(税込)
	<p>【だし】 枕崎産鰹節、土佐清水の目近節、道南産天然真昆布1等品、国産椎茸などから旨味を引き出し、追い鰹をして風味良く仕上げた関西だしです。</p> <p>【麺】 三重県産小麦「あやひかり」を100%使用しています。優しい口当たりでコシのあるうどんです。</p> <p>【具材】 9種の具材(パプアニューギニア産海老、国産鶏肉、鰯かまぼこ、鶏つくね、玉子焼き、国産冬菇(どんこ)椎茸、きざみ揚げ、国産ほうれん草、麩)を使用しています。冬菇(どんこ)椎茸は、一晩かけて水で戻し甘辛く煮含めることで旨味を閉じ込めました。</p>		
	おとり寄せコレクション 味噌煮込みうどん	4901437316411	3食セット ¥2,400(税込)
	<p>【だし】 鯖節、鰹節、むろ鱈節などからしっかりとだしに、天然醸造蔵出し八丁味噌に加えて西京味噌を合わせ、濃厚且つまろやかな味わいに仕上げました。添付の七味は創業明治35年、和風香辛料の老舗「やまつ辻田」製です。唐辛子の辛味を強めに効かせた七味は、味噌煮込みとの相性抜群です。</p> <p>【麺】 愛知県産小麦「きぬあかり」を100%使用しています。硬めに茹で上げることで小麦の味わいを活かしました。</p> <p>【具材】 7種の具材(国産鶏肉、国産冬菇(どんこ)椎茸、鶏つくね、京都九条ねぎ、焼かまぼこ、きざみ揚げ、麩)と別添七味を使用しています。</p>		
	おとり寄せコレクション カレーうどん	4901437316404	3食セット ¥2,100(税込)
	<p>【だし】 道南産天然真昆布1等品、鰹節、鯖節、鰯節からとったコクのあるだしです。うどん用に27種のスパイスをブレンドしたこだわりのカレールーです。まろやかでコクのある「関西だしカレー」に仕上げる決め手として、北海道産バターを溶け込ませています。</p> <p>【麺】 麺は、三重県産小麦「あやひかり」を100%使用しています。優しい口当たりでコシのあるうどんです。</p> <p>【具材】 4種の具材(牛バラ肉、国産玉ねぎ、京都府産九条ねぎ、きざみ揚げ)を使用しています。牛バラ肉は、自社直火釜で丁寧に、柔らかく炊き上げました。</p>		
	おとり寄せコレクション 京都九条ねぎの肉うどん	4901437316428	3食セット ¥2,100(税込)
	<p>【だし】 京風だしは、鰹節と天然尻昆布などから引いた凛とした味わいです。添付の和山椒(やまつ辻田製)は、石臼挽きにこだわり、新芽・若実のような瑞々しく華やかな芳香が特長です。</p> <p>【麺】 麺は、三重県産小麦「あやひかり」を100%使用しています。優しい口当たりで、だしや具材とよく絡むよう細めに仕上げました。</p> <p>【具材】 3種の具材(牛バラ肉、京都府産九条ねぎ、生麩)と別添和山椒を使用しています。大きめに刻んだ九条ねぎは、シャキシャキとした食感に加え、甘みと風味がだしの味わいを一層引き立てます。</p>		
	おとり寄せコレクション きつねうどん	4901437316398	3食セット ¥1,500(税込)
	<p>【だし】 道南産天然真昆布1等品をきかせただしに丸大豆淡口醤油をあわせた、まろやかで深みのある味わいです。高知県産美生柚子、厳選国産和山椒の風味などがきいた七味は、きつねの甘いおつゆが染み出たときの一振りをお奨めします。</p> <p>【麺】 麺は、三重県産小麦「あやひかり」を100%使用しています。優しい口当たりでコシのあるうどんに仕上げました。</p> <p>【具材】 2種の具材(お揚げ2枚、京都産九条ねぎ)と別添七味唐辛子を使用しています。あげは「じゅわっ〜と感」を大切に、ふっくら・つゆ含みの良いものを使用しました。全体での味なじみをよくするため、だしをしっかりときかせて味付けしました。</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