

報道関係者各位

2023年2月1日

専門店品質を追求した新商品 「お水がいない 喜多方ラーメン坂内」、 「カドヤ食堂つけそば」が新たに登場！ 2023年2月20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：白潟昌彦）は、スープ・具付き冷凍麺市場売上NO.1ブランド※「お水がいない」シリーズから「お水がいない 喜多方ラーメン坂内」、「カドヤ食堂つけそば」を2023年春夏新商品として2023年2月20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。

※ インテージSCI スープ・具付き冷凍麺市場2021年9月～2022年8月購買金額シェアより

【新商品：お水がいない 喜多方ラーメン坂内】



- ・自社で豚骨を炊き出し、コクがありながらあっさりした味わいの淡麗スープに仕上げました。
- ・麺は手もみ風の平打ち縮れ麺です。
- ・具材はチャーシュー3枚、白ねぎ。
- ・喜多方ラーメンの人気店『喜多方ラーメン坂内』監修商品です。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいない 喜多方ラーメン坂内	2023年2月20日(月)	497g	オープン価格

■監修店・喜多方ラーメン坂内について

- ・「毎日食べても飽きることのない味」をコンセプトに喜多方ラーメン・御三家の一つといわれる『坂内食堂』から受け継いだ味と想いを伝えるラーメン専門店です。
- ・喜多方ラーメン坂内 公式HP：<https://ban-nai.com/>



喜多方ラーメン坂内（石岡店）

■「お水がいない 喜多方ラーメン坂内」特設サイトオープン

- ・「お水がいない 喜多方ラーメン坂内」の開発秘話や麺・具材・スープのこだわりを紹介している特設サイトをオープンしました。札幌味噌ラーメン、博多豚骨ラーメンと並びご当地三大ラーメン※に数えられる喜多方ラーメンの特長についても紹介しています。

※引用元：ラーメンデータベース公式HP

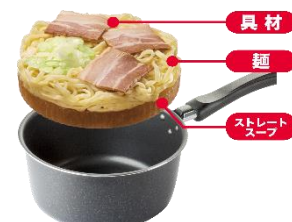
- ・「お水がいない 喜多方ラーメン坂内」特設サイト：
<https://www.kinrei.com/ramen/nowater/kitakata.html>



特設サイトトップページ

■「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 喜多方ラーメン坂内」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

【新商品：カドヤ食堂つけそば】



- ・スープは豚のコクとキレのある醤油スープを合わせました。
- ・麺は北海道産小麦「春よ恋」を100%使用。風味豊かでもっちりとした食感に仕上げました。
- ・関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。
- ・電子レンジ調理品です。

商品名	発売日	規格	価格
カドヤ食堂つけそば	2023年2月20日(月)	353g	オープン価格

■監修店・カドヤ食堂について

- ・厳選素材をふんだんに使用した「プレミアム限定ラーメン」のような上質さが人気の老舗ラーメン店。
- ・現状に満足せず、食材への飽くなき探求により常に進化したラーメンを提供し続けるラーメン専門店です。



カドヤ食堂総本店

■「カドヤ食堂つけそば」特設サイトオープン

- ・「カドヤ食堂つけそば」の開発秘話や麺・つけ汁のこだわりを紹介している特設サイトをオープンしました。大阪・西長堀で愛される名店『カドヤ食堂』についても紹介しています。
- ・「カドヤ食堂つけそば」特設サイト：

<https://www.kinrei.com/ramen/nowater/kadoya-tsukesoba.html>



特設サイトトップページ

◆主要商品一覧

- ・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>) にて販売中。
- ・商品詳細はキンレイ HP (<https://www.kinrei.com/menu>) からご覧いただけます。

商品 パッケージ	商品名 商品特長
	<p>【新商品】お水がいらない 喜多方ラーメン坂内</p> <p>三大ご当地ラーメンの一つ、喜多方ラーメンの人気店『喜多方ラーメン坂内』監修商品です。自社で炊き出した淡麗豚骨スープに、もっちり平打ち縮れ麺が良く合います。</p>
	<p>【新商品】カドヤ食堂つけそば</p> <p>大阪・西長堀で愛される名店『カドヤ食堂』監修商品です。北海道産小麦「春よ恋」を使用した麺は、風味豊かでもっちりとした食感。豚のコクとキレのある醤油スープを合わせました。</p>
	<p>【新商品】タクマのぶっかけしめん</p> <p>東海地方の人気ラジオパーソナリティタクマさんプロデュース！三重県産小麦「あやひかり」を使用した、もっちりとした食感の平打ちしめん。こだわりのぶっかけつゆ付きです。</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいらない カドヤ食堂中華そば</p> <p>大阪・西長堀で愛される名店『カドヤ食堂』監修商品です。吟味した鶏・豚・魚介の旨味を重ね、こだわりの製法で仕上げた芳醇醤油味です。麺は北海道産小麦を100%使用。</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいらない ラーメン横綱</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スープに、醤油だれを合わせた濃厚でコク深い味わい。</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

商品 パッケージ	商品名 商品特長
	<p>【リニューアル品】お水がいない 塩元帥ラーメン</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。様々な旨味が一体となった味わい深いスープを目指し、鶏ガラ・削り節・香味野菜を炊き出したスープ。焦がし玉ねぎとゆずの香りがアクセント。</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいない 横浜家系ラーメン</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。神奈川県のご当地メニュー「家系ラーメン」を商品化。鶏油をきかせたコクのある旨味と、キリッとした醤油感が特長の濃厚豚骨醤油ラーメンです。</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいない 台湾ラーメン</p> <p>名古屋のご当地メニュー「台湾ラーメン」を商品化。鉄鍋で炒めた自家製ミンチは唐辛子とニンニクをきかせたコク深い味わい。ガツンとした辛さがクセになります。</p>
	<p>【リニューアル品】お水がいない 博多豚骨ラーメン</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硬さが残る細麺は、豚頭・豚骨を炊き出したコクと香りのあるスープに良く馴染みます。</p>
	<p>お水がいない 札幌味噌ラーメン</p> <p>ラーメンデータバンク監修商品です。自家製「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>お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん</p> <p>長崎ちゃんぽん発祥の店『四海樓』監修商品です。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、まるやかで深みのある味わいです。</p>
	<p>麺屋はなび 元祖台湾まぜそば</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、ガツンと濃厚な味わいに仕上げました。</p>
	<p>レンジでつけ麺 豚骨魚介つけ麺</p> <p>小麦全粒粉をブレンドした、弾力とコシのある太麺に、濃厚な味わいの豚骨スープを合わせました。ゆず果汁と魚粉がアクセント。</p>
	<p>お水がいない 鍋焼うどん</p> <p>3種の削り節と鶏、昆布、椎茸の旨味が調和した関西の黄金だし。枕崎産鰹節の追い鰹で香り高く仕上げました。</p>
	<p>お水がいない 味噌煮込みうどん</p> <p>八丁味噌のコクと風味に、削り節や鶏の旨味がきいた味わい深いだしです。鶏肉、白ねぎなど5種の具材を盛り付けました。</p>
	<p>お水がいない 京風だしのおうどん</p> <p>九条ねぎ、京ゆばにもみじ麩などを添えた、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>お水がいない チゲうどん</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>

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