

# 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

2021年3月23日

**累計販売数 1億3千万食を突破！**  
**「お水がいない」シリーズ新商品を含む 10品が総勢 1,000名様に当たる！**  
**10週連続！新商品発売記念 Web キャンペーン**  
**3月23日（火）より開始！**

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、累計販売数1億3千万食を突破した「お水がいない」シリーズより、「お水がいない カドヤ食堂中華そば」「お水がいない 東京醤油らぁ麺」を含む3品を2021年春夏新商品として2021年2月22日（月）より全国の量販店の冷凍コーナー・キンレイ公式オンラインショップ（<http://kinrei-shop.jp>）にて販売しております。

これを記念して、新商品を含む10品が総勢1,000名様に当たる、新商品発売記念キャンペーンを2021年3月23日（火）より10週連続で実施いたします。

キャンペーン応募 URL <https://monipla.com/kinrei>



**10週連続！総勢1,000名さまに当たる！**

## ～新商品発売記念キャンペーン概要～

累計販売数1億3千万食を突破した「お水がいない」シリーズの新商品を含む計10品が毎週100名様、総勢1,000名様に当たります。

**【応募期間】** 2021年3月23日（火）11:00～5月31日（月）23:59

※応募期間は各商品7日間。詳細は次頁をご参照ください。

**【賞品】** 「お水がいない」シリーズ各商品4食セット

**【応募方法】** キンレイファンサイト（<https://monipla.com/kinrei>）よりどなたでもご参加いただけます。

※お持ちのSNSアカウントまたはメールアドレスを登録後、各キャンペーン申込要項を満たした方の中から抽選で当たります。

**【当選人数】** 抽選で毎週100名様、**総勢1,000名様** ※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

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 MAIL: kinrei@pr-toij.jp

## ～キャンペーン賞品一覧～

応募期間は各商品 7 日間。毎週火曜日 11:00 ～ 翌月曜日 23:59 までキンレイファンサイト  
(<https://monipla.com/kinrei>) よりどなたでも応募可能です。

※第 7 弾のみ応募期間が 2021 年 5 月 6 日(木)～5 月 10 日(月)となります。

商品 パッケージ	商品名		キャンペーン期間
	商品特長		
第 1 弾		<b>【新商品】</b> お水がいない カドヤ食堂中華そば  関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。原材料を吟味し、素材の旨味を最大限引き出すため、こだわりの製法で仕上げました。麺は北海道産小麦を100%使用。	2021年3月23日(火)～3月29日(月)
第 2 弾		<b>【新商品】</b> お水がいない 東京醤油らぁ麺  ラーメンデータバンク監修商品です。こだわりの鶏清湯スープに、生(なま)醤油と再仕込み醤油をブレンドしました。鶏・豚2種のチャーシューと、メンマ、九条ねぎの具材入り。	2021年3月30日(火)～4月5日(月)
第 3 弾		<b>【リニューアル】</b> お水がいない ラーメン横綱  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。チャーシュー2枚、メンマ、九条ねぎ入り。	2021年4月6日(火)～4月12日(月)
第 4 弾		<b>【リニューアル】</b> お水がいない 尾道ラーメン  尾道観光協会より推薦いただいた尾道ラーメンです。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ラーメンです。当社従来品比、30g増量しました。	2021年4月13日(火)～4月19日(月)
第 5 弾		<b>【新商品】</b> 豚骨魚介つけ麺  小麦全粒粉をブレンドした国産小麦100%の風味豊かな太麺。弾力とコシのある麺に仕上げました。濃厚な味わいの豚骨スープに、ゆず果汁と魚粉を加えました。	2021年4月20日(火)～4月26日(月)
第 6 弾		<b>【リニューアル】</b> お水がいない 京風だしのおうどん  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、利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた、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。	2021年4月27日(火)～5月3日(月)
第 7 弾		お水がいない 横浜家系ラーメン  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。	2021年5月6日(木)～5月10日(月)
第 8 弾		お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん  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。	2021年5月11日(火)～5月17日(月)
第 9 弾		お水がいない 塩元帥 塩ラーメン  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。焦がし玉ねぎとゆずの香りがアクセントに。	2021年5月18日(火)～5月24日(月)
第 10 弾		お水がいない 台湾ラーメン  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。	2021年5月25日(火)～5月31日(月)

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-toji.jp

【ご参考:2021 年春夏新商品】

◆お水がいない カドヤ食堂中華そば



- ・スープは原材料を吟味し、素材の旨味を最大限引き出すため、こだわりの製法で仕上げました。
- ・麺は北海道産小麦を100%使用しています。
- ・関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。

商品名	お水がいない カドヤ食堂中華そば	発売日	2021年2月22日(月)
規格	476g	価格	オープン価格



カドヤ食堂総本店

■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。

◆お水がいない 東京醤油らぁ麺



- ・自社で炊き出した鶏ガラスープを主体とした素材の旨味が織り成す、澄んだ味わいの鶏清湯（とりちんたん）スープに仕上げました。
- ・生（なま）醤油と再仕込み醤油をブレンドしました。
- ・鶏・豚2種のチャーシューとメンマ、九条ねぎの具材入り。
- ・株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

商品名	お水がいない 東京醤油らぁ麺	発売日	2021年2月22日(月)
規格	485g	価格	オープン価格



■監修企業・株式会社ラーメンデータバンクについて

- ・ラーメン店舗検索サイト『ラーメンデータベース』の監修、ラーメンイベントの企画運営を手掛ける企業です。

◆豚骨魚介つけ麺



- ・小麦全粒粉をブレンドした国産小麦100%の風味豊かな太麺。
  - ・弾力とコシのある麺に仕上げました。
  - ・濃厚な味わいの豚骨スープにゆず果汁と魚粉を加えました。
- ※具材は入っておりません。

商品名	豚骨魚介つけ麺	発売日	2021年2月22日(月)
規格	340g	価格	オープン価格

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-toj.jp

## ■「お水がいない」シリーズリニューアル商品 人気商品3品がさらに美味しくリニューアル！

### ◆お水がいない ラーメン横綱



- ・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。
- ・チャーシュー2枚、メンマ、九条ねぎ入り。
- ・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。

商品名	お水がいない ラーメン横綱	発売日	2021年2月22日(月)
規格	465g	価格	オープン価格

### ◆お水がいない 尾道ラーメン



- ・当社従来品比、30g増量しました。
- ・瀬戸内産いりごと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ラーメンです。
- ・一般社団法人尾道観光協会より推薦いただいた尾道ラーメンです。

商品名	お水がいない 尾道ラーメン	発売日	2021年2月22日(月)
規格	518g	価格	オープン価格

### ◆お水がいない 京風だしのうどん



- ・すっきりとした京風だしに、九条ねぎ、京ゆば、もみじ麩を添えた京風うどんです。
- ・京風だしは利尻昆布に鰹節と鮪節をきかせた上品な味わいに仕上げました。
- ・麺は国産小麦100%使用の細うどんを合わせました。

商品名	お水がいない 京風だしのうどん	発売日	2021年2月22日(月)
規格	476g	価格	オープン価格

### ■「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 カドヤ食堂中華そば」です。

### ■「お水がいない」シリーズ\*1 累計販売数1億3千万食を突破！

2010年に発売した「お水がいない」シリーズは、おかげさまで前年比約120%の伸び率で伸長し、累計販売数1億3千万食を突破\*2いたしました。これからも、皆様にご愛顧いただける商品づくりを心掛けて参ります。

\*1 袋入りストレートタイプの商品

\*2 2021年3月までの見込み販売数を含む



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-toj.jp