

# プレスリリース

**kinrei** 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2022年9月27日

専門店品質を追求し5年ぶりにリニューアル  
**「お水がいない」シリーズ2品が総勢200名に当たる！**  
リニューアル記念Webキャンペーン9月27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：白瀧昌彦）はスープ・具付き冷凍麺市場売上NO.1ブランド※1「お水がいない」シリーズから専門店品質を追求した定番商品である「お水がいない鍋焼うどん」・「お水がいない味噌煮込みうどん」を5年ぶりにリニューアルし、8月22日（月）から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>）にて発売しています。

これを記念して、新商品2品が毎週100名、総勢200名様に当たる、リニューアル発売記念Webキャンペーンを2022年9月27日（火）より2週連続で実施いたします。

※1 インテージ SCI（15～79歳）の2021年3月～2022年2月購買金額シェアより

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



**総勢200名様に当たる！**

～リニューアル発売記念 Web キャンペーン概要～

「お水がいない」シリーズから5年ぶりにリニューアルした「お水がいない 鍋焼うどん」  
「お水がいない 味噌煮込みうどん」が毎週100名、総勢200名様に当たります。

**【応募期間】** 2022年9月27日（火）11：00～10月10日（月）23：59

**【賞品】** 「お水がいない 鍋焼うどん」「お水がいない 味噌煮込みうどん」  
※詳細は次項をご参照ください。



**【応募方法】** キンレイファンサイト（<https://monipla.com/kinrei>）よりご応募いただけます。  
※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】** 抽選で各商品100名様、総勢200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-toj.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>) よりご応募可能です。

	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 (4 食)		【リニューアル品】お水がいらない 鍋焼うどん	2022年9月27日(火)～10月3日(月)
		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。	
第 2 弾 (4 食)		【リニューアル品】お水がいらない 味噌煮込みうどん	2022年10月4日(火)～10月10日(月)
		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。	

### 【ご参考】

#### 【お水がいらない 鍋焼うどん】



#### 【お水がいらない 味噌煮込みうどん】



#### ■お水がいらない 鍋焼うどん について

- ・ “だし・うどん・具材が奏でる三位一体の美味しさ” をコンセプトに原料や製造工程を見直し、専門店品質にこだわり、リニューアルしました。
- ・ 枕崎産鰹節の追い鰹で香り高く仕上げた関西の黄金だしは3種の削り節と鶏、昆布、椎茸の旨味が調和した様々な素材の旨味がにじみ出る味わいです。
- ・ 麺は、専門店品質をさらに追究し、よりもっちりとした、煮込み感のある食感に改良しました。
- ・ 具材には玉子焼を新たに盛り付け、彩り豊かにリニューアルしました。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいらない 鍋焼うどん	2022年8月22日(月)	525g	オープン価格

#### ■お水がいらない 味噌煮込みうどん について

- ・ 東海地方の専門店で倣い、味噌煮込みうどん本来の特長を際立たせるために味噌ダレなどの原料や製造工程を見直し “地元の人に愛される味わい” にリニューアルしました。
- ・ 八丁味噌と赤味噌などを合わせ、火入れしたオリジナル味噌ダレを製造し、しっかりとした鰹だしと合わせることで、コクと深みのあるつゆに仕上げました。
- ・ 麺は中心部に芯の硬さを残し、味わい深いつゆに負けない専門店らしい食感に仕上げました。

商品名	発売日	規格	価格
お水がいらない 味噌煮込みうどん	2022年8月22日(月)	500g	オープン価格

#### ■「お水がいらない」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ご家庭で手軽に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「お水がいらない 鍋焼うどん」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-toj.jp



## ■ 「お水がいない」シリーズ商品パッケージを刷新

- 一般消費者の「お水がいないってどういうこと？」や「中身はどんな商品？」などの声をうけ、パッケージ側面から裏面にかけて「透明窓」を導入しました。「お水がいない」シリーズの特長である「二段凍結三層構造」が一目で分かるデザインにリニューアル※し、視認性を高めました。

※一部主要商品のみ

### 【リニューアル前】



### 【リニューアル後】



側面から裏面にかけて「二段凍結三層構造」が見えるように「透明窓」を採用しました。

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 MAIL: kinrei@pr-toj.jp