

報道関係者各位

2017年1月16日

～シリーズ累計 4,000 万食突破！～
お鍋に入れて温めるだけの簡単調理
「お水がいない 中華そば金醬」「お水がいない 肉うどん」
2017年2月20日(月)全国の量販店で新発売！

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、2017年春夏向け新商品「お水がいない 中華そば金醬(きんしょう)」「お水がいない 肉うどん」の2品を2017年2月20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。



お水がいない 中華そば金醬(きんしょう)



お水がいない 肉うどん

◆商品概要

商品名	お水がいない 中華そば金醬(きんしょう)	商品名	お水がいない 肉うどん
内容量	462g	内容量	501g
価格	オープン価格	価格	オープン価格
発売日	2017年2月20日(月)	発売日	2017年2月20日(月)
JANコード	4 901437 316589	JANコード	4 901437 316565
食数/荷姿	1ケース 12食入り×2合わせ	食数/荷姿	1ケース 12食入り×2合わせ
発売エリア	全国の量販店の冷凍コーナー	発売エリア	全国の量販店の冷凍コーナー
商品特長	鶏ガラ、昆布、煮干、香味野菜などをじっくりと炊き出したスープと、かえしが織りなすコク深い味わいの醤油ラーメンです。	商品特長	さば節、うるめ節からとった和風だしに、牛肉の旨みが溶け込む肉うどんです。麺は国産小麦を使用し、モチモチとした食感です。

「お水がいない」シリーズは、おかげさまで累計 4,000 万食を突破しました！



※写真は「お水がいない 中華そば金醬」です。

※2016年12月現在で4,400万食を突破(当社出荷実績・食数ベースより)

「お水がいない」シリーズは、発売当初より幅広い層のお客様にご支持をいただき、おかげさまで累計 4,000 万食を突破いたしました。

麺を茹でたり、スープをお湯で割ったりする手間なく、「そのままお鍋に入れるだけ」の三層構造で、専門店さながらの味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

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

◆シリーズ商品のご紹介

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 でもご覧いただけます。

株式会社キンレイ 商品一覧<<http://www.kinrei.com/menu/>>

商品パッケージ	商品名	JANコード
	発売エリア	価格
	商品特長	
	お水がいらない 鍋焼うどん 全国の量販店	4 901437 315537 オープン価格
	そうだかつお節、さば節、いわし節、真昆布、椎茸で一からだしをとり、追い鰹で風味豊かに仕上げました。えび、つくね、椎茸、ほうれん草、白菜、きざみ揚げ、焼かまぼこ、麩の具材入り。	
	お水がいらない 旨辛チゲうどん 全国の量販店	4 901437 315544 オープン価格
	コチュジャンや豆板醤などのコクがきいたピリ辛スープです。つくね、キャベツ、ニラ、玉ねぎ、人参、もやし、きざみ揚げの具材入り。	
	お水がいらない カレーうどん 全国の量販店	4 901437 315018 オープン価格
	いわし節、さば節、真昆布のだしがきいた王道の関西風カレーうどんです。牛肉、きざみ揚げ、玉ねぎの具材入り。	
	お水がいらない 1/3日分の野菜ちゃんぽん 全国の量販店	4 901437 315568 オープン価格
	1日あたりの野菜摂取目安350gの約1/3量(生野菜換算)が摂取できるちゃんぽんです。(厚生労働省『健康日本21』より) えび、豚肉、かまぼこ、キャベツ、もやし、玉ねぎ、人参、コーン、ほうれん草、たけのこ、きくらげの具材入り。	
	お水がいらない 九条ねぎとお揚げの京風うどん 全国の量販店	4 901437 316275 オープン価格
	鰹節と利尻昆布を合わせスッキリとした味わいが特長の京風うどんです。シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺、それぞれの食感をお楽しみください。	
	お水がいらない ラーメン横綱 全国の量販店	4 901437 315445 オープン価格
	京都・吉祥院発祥の人気店『ラーメン横綱』監修商品です。豚骨等から炊き出した濃厚な深いコクのあるストレートスープが特長です。具材は、チャーシュー2枚、メンマ、青ねぎを盛り付けました。	
	お水がいらない ラーメン北魁 全国の量販店	4 901437 316329 オープン価格
	香味野菜の芳醇な香り際立つ味噌ラーメン。炒めた野菜を炊き出した風味豊かなスープに、4種の味噌を加えて味わい深く仕上げました。具材は直火で焼き上げたチャーシュー、香ばしく炒めた野菜を盛り付けています。麺は小麦の風味が味わえる中太麺です。	
	お水がいらない ラーメン至鳳 全国の量販店	4 901437 315940 オープン価格
	鶏の旨みが楽しめる鶏白湯ラーメン。とろりとしたコクのある濃厚スープが自慢です。鶏肉・鶏ガラに加え、昆布やにんにくでさらに風味を高めました。直火で焼き上げたチャーシュー、メンマ、ほうれん草、糸唐辛子を盛り付けました。麺は小麦の香りと甘みのあるたまご麺です。	
	お水がいらない ラーメン一幻 全国の量販店	4 901437 315469 オープン価格
	札幌の人気店『えびそば 一幻』監修商品です。えびと豚骨の風味が効いたコクのあるスープが特長です。具材は、チャーシュー、青ねぎ、玉ねぎソテー、特製揚玉(別添小袋)を盛り付けました。	
	お水がいらない ラーメン黒王 全国の量販店	4 901437 315452 オープン価格
	京都・吉祥院発祥の人気店『ラーメン横綱』監修商品です。濃厚な豚骨スープに黒マー油を効かせた『新味』を商品化しました。チャーシュー2枚、もやし、青ねぎを盛り付けました。	
	お水がいらない ラーメン無双 全国の量販店	4 901437 315476 オープン価格
	『麺屋こうじグループ』代表、田代浩二氏監修商品です。もっちり太麺と濃厚な豚骨醤油スープがマッチしたラーメンです。具材はチャーシュー2枚、ほうれん草、白ねぎ、焼きのりを盛り付けました。※無双は麺屋こうじグループの海外ブランドです。	

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 〒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