

プレスリリース

KINREI 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2023年2月20日

出荷価格を据え置き、品質向上に挑戦！ 「お水がいない」シリーズ ラーメン6品をリニューアル 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：白瀧昌彦）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」シリーズよりラーメン6品をリニューアルして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

■専門店品質のおいしさは変えずに出荷価格据え置きで提供

昨今の急激な社会変化に伴う消費者の節約意識上昇傾向や、原材料費や包装資材費等の価格高騰が続く中ではありますが、弊社が理念として掲げる“幸せと発展に貢献する”を体現すべく、**出荷価格を据え置き6品をリニューアル**しました。

ラーメン商品一つひとつの価値をよく考え、付加価値要素も入れながら、**専門店品質のおいしさは変えずにリニューアル**を行いました。

今後も弊社では、皆様に喜んでいただける商品を社員一丸となってつくりあげて参ります。

【リニューアル商品】



【お水がいない カドヤ食堂中華そば】



【お水がいない ラーメン横綱】



【お水がいない 横浜家系ラーメン】



【お水がいない 塩元帥ラーメン】



【お水がいない 台湾ラーメン】



【お水がいない 博多豚骨ラーメン】

■小売価格

・6品全てオープン価格

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-tci.jp

■「お水がいない」シリーズ リニューアル商品

◆お水がいない カドヤ食堂中華そば



- ・吟味した鶏・豚・魚介の旨味を重ねた、こだわりの製法で仕上げたスープが特長です。
- ・麺は北海道産小麦を100%使用しています。
- ・具材はチャーシュー、メンマ、白ねぎ、九条ねぎ、焼きのり。
- ・関西屈指の人気ラーメン店『カドヤ食堂』監修商品です。

【リニューアルポイント】

- ・具材に九条ねぎを追加。
- ・焼きのりを2枚から1枚に変更。

◆お水がいない ラーメン横綱



- ・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が特長です。
- ・スープがよく絡む、コシのある細麺です。
- ・具材はチャーシュー、メンマ、九条ねぎ。
- ・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。

【リニューアルポイント】

- ・麺・スープを増量。
- ・チャーシューを2枚から1枚に変更。
- ※サイズは大きめに改良。

◆お水がいない 塩元帥ラーメン



- ・鶏ガラ・削り節・香味野菜などの旨味が一体となった味わい深いスープが特長です。
- ・もちもちとした食感とツルっとしたのど越しの良さが特長の平打ち麺です。
- ・具材はチャーシュー、メンマ、青ねぎ、焦がし玉ねぎ、ゆず果皮、糸唐辛子。
- ・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。

【リニューアルポイント】

- ・スープの品質を改良。
- ・メンマを減量。

◆お水がいない 横浜家系ラーメン



- ・キリッとした醤油感と、鶏油をきかせたコクのある旨味が特長の王道の味わいに仕上げました。
- ・もっちりとした食感の中太麺です。
- ・具材はチャーシュー、ほうれん草、焼きのり3枚。
- ・株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

【リニューアルポイント】

- ・麺・スープを増量。
- ・鶏油の品質を向上。
- ・チャーシューを2枚から1枚に変更。

◆お水がいない 博多豚骨ラーメン



- ・豚頭と豚骨を炊き出したコクと香りのあるスープに仕上げました。
- ・麺は3種の小麦粉をブレンドした、硬さが残るストレート細麺です。
- ・具材はチャーシュー、きくらげ、青ねぎ。
- ・株式会社ラーメンデータバンク監修商品です。

【リニューアルポイント】

- ・きくらげを増量。
- ・麺の品質を向上。
- ・チャーシューを2枚から1枚に変更。
- ※サイズは大きめに改良。

◆お水がいない 台湾ラーメン



- ・チキンベースの醤油スープに、自家製辛味オイルや旨辛ミンチのガツンとした辛さが溶け込む奥深い味わいです。
- ・麺は、粘りと弾力を持たせた味わいのある中太玉子麺です。
- ・具材は鉄鍋炒めの香ばしミンチ、ニラ、もやし。

【リニューアルポイント】

- ・スープの品質を改良。
- ・具材（もやし、ミンチ）を減量。

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