

## 大竹まことゴールデンラジオ！プロデュース 「ゴールデンうどん カレー南蛮編」 2013年11月26日より 新発売

株式会社キンレイ(本社:大阪府大阪市、社長:徳山均)は、文化放送「大竹まことゴールデンラジオ！」がプロデュースした「ゴールデンうどんカレー南蛮編」を関東1都6県のサークルK・サンクスで発売いたします。

### <企画内容>

大竹まことと5人の美女パートナーが平日午後、生放送でお届けしている人気ラジオ番組『大竹まこと ゴールデンラジオ！』(文化放送にて平日午後1時—3時30分放送)。この度、キンレイと番組がコラボレーションして「ゴールデンうどん カレー南蛮編」を商品化、11月26日(火)より1都6県(東京・神奈川・千葉・埼玉・栃木・群馬・茨城)のサークルK、サンクスにて販売を開始することになりました。10月下旬より番組にて毎週1回“商品開発会議”を展開。リスナーからアイデアを募集した結果、商品をカレーうどんにすることに決定しました。そこからさらに大竹まことと、リスナーのこだわりの要望を受け、コンビニの冷凍鍋焼うどんでおなじみのキンレイの協力により『ゴールデンうどん カレー南蛮編』が完成しました。最終的に出来上がった商品は、「だしのきいた蕎麦屋のカレー南蛮うどん」をイメージしています。具材は、大竹まことが好きなきざみ揚げと、リスナーからリクエストのあった、豚肉・白ネギ・ほうれん草をトッピング。キンレイこだわりの3層構造で、できたてのおいしさを急速冷凍し、料理本を出すほど味にうるさい大竹まことも絶賛するカレー南蛮うどんが完成しました。

「ゴールデンうどん カレー南蛮編」 商品情報 URL: <http://www.kinrei.com/f/goldenudon>

### <商品特長>

つゆは、枕崎産のかつお節と北海道産の真昆布の風味豊かなだしに、蕎麦屋らしさをだす為に「かえし」を使用して、濃い味ながらもまろやかな味にしました。そのつゆにスパシーなカレールーを合わせることで、香りが食欲をそそり、食べると身も心も温まるような味わいに仕上げました。麺は、コシのしっかりとした讃岐風のうどん。具材は、豚バラ肉・白ネギ斜め切り・きざみ揚げ・ほうれん草です。鍋に入れて温めるだけのキンレイこだわりの3層構造商品です。



内容	麺、つゆ、具(ねぎ、ほうれん草、豚肉、きざみ揚げ)		
内容量	568g(めん 200g)	標準小売価格	498円(税込)
発売日	2013年11月26日より	発売エリア	関東1都6県(東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・栃木・群馬)のサークルK・サンクスの冷凍コーナー

### <三層構造について>



#### 作り方は鍋で温めるだけ！

- ◆「水(または湯)が不要」「鍋で温めるだけ」の簡単調理です。
- ◆自社で炊き出した本格ストレートつゆ(スープ)。
- ◆希釈の必要がなく、味ムラもありません。

※写真はイメージです。

報道関係者各位

2013年11月25日 株式会社キンレイ

**キンレイの冷凍アルミ鍋シリーズ  
「えび天そば」  
2013年11月26日より新発売**

株式会社キンレイ(本社:大阪府大阪市、社長:徳山均)は、冷凍アルミ鍋商品「えび天そば」を全国で順次発売いたします。

**「えび天そば」 新発売**

**<商品特長>**

本格的な関東風つゆを味わえるえび天そばです。つゆは節を長時間抽出、昆布を長時間低温抽出することで、よりコクと風味が味わえる本格的な関東風です。麺はのど越しが良くシャキッとした歯切れのあるそばです。粗挽きのそば粉を加え、そばらしい風味も味わえます。具材は定番のえび天、白ネギ、ほうれん草にカマボコ・刻み揚げを加え具だくさんに仕上げました。



<b>内容</b>	麺、つゆ、具(えび天ぷら、ねぎ、ほうれん草、かまぼこ、きざみ揚げ、ゆず)		
<b>内容量</b>	526g(めん 150g)	<b>標準小売価格</b>	450円(税込)
<b>発売日</b>	2013年11月26日より順次	<b>発売エリア</b>	全国のコンビニエンスストアの冷凍コーナー

**<アルミ鍋シリーズの特徴>**

フィルムをはがして、火にかけるだけで出来上がり。  
しかも、IH調理機対応のアルミ容器入りなので、おかたづけも簡単です。  
キンレイこだわりの三層構造だから、できたてのおいしさをご家庭で簡単にお召し上がり頂けます。

**<三層構造について>**

「つゆ」「麺」「具」を順番に重ねて急速凍結させる技術。  
この状態で火にかけると、まず先につゆが溶け、そこに麺と具が沈み、のびることなく、コシのある状態に仕上がります。



※写真はイメージです。

**<報道関係の方のお問い合わせ先>**  
株式会社キンレイ 食品事業カンパニー 事業推進部 担当:福田  
TEL : 03-3989-0466 FAX : 03-3989-0465 Mail : n-fukuda@kinrei.com

**<読者からのお問い合わせ先>**  
株式会社キンレイ 食品事業カンパニー お客様相談室 TEL : 03-3989-0466