

「ゴーヤが入った そうめんチャンプル」「お水がいない 黒とんこつラーメン」
2014年2月17日より新発売

「お水がいない ラーメン横綱」
2014年2月17日よりリニューアル発売

コンビニエンスストア向け冷凍アルミ鍋麺をはじめ、冷凍食品・冷凍製麺の製造・販売を手がける株式会社キンレイ（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長 徳山 均）は新商品「ゴーヤが入った そうめんチャンプル」「お水がいない 黒とんこつラーメン」、リニューアル商品「お水がいない ラーメン横綱」を2月17日より全国で順次発売いたします。

新商品

「ゴーヤが入った そうめんチャンプル」

ゴーヤ、キャベツ、もやし、にんじんの具材付きで「レンジで温めるだけ」の簡単調理です。かつおだしをきかせた和風だしがおいしさを一層ひきたてます。

内容	麺、つゆ、具（野菜＜ゴーヤ、キャベツ、もやし、にんじん＞）		
内容量	245g（めん 160g）	価格	オープン
発売日	2月17日より順次	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー



新商品

「お水がいない 黒とんこつラーメン」

スープ、麺、具がひとつになった豚骨ラーメン。つくりかたは「水（または湯）が不要」「鍋で温めるだけ」の簡単調理です。コクのある豚骨スープに、香ばしい黒マー油（焦がしにんにく油）を加え食欲をそそる風味に仕上げました。

内容	麺、スープ、具（野菜＜もやし、ねぎ＞、きくらげ、焼豚）		
内容量	488g（めん 150g）	価格	オープン
発売日	2月17日より順次	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー



リニューアル

「お水がいない ラーメン横綱」

より専門店の味に近づけたストレートスープに改良しました

スープ、麺、具がひとつになった、京都発祥の人気店「ラーメン横綱」監修の豚骨しょうゆラーメン。つくりかたは「水(または湯)が不要」「鍋で温めるだけ」の簡単調理です。豚骨をベースにした濃厚な深いコクのある豚骨しょうゆスープ。香味醤油ダレに漬け込み、直火でじっくり焼きあげたチャーシューを2枚もりつけました。



内容	麺、スープ、具(焼豚、メンマ、ねぎ)		
内容量	445g(めん 150g)	価格	オープン
発売日	2月17日より順次	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー



「お水がいない」シリーズ

- ◆つゆ(スープ)、麺、具がひとつになっています。
- ◆「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