

「健康」「キレイ」への意識が高い女性に向けた冷凍食品  
**「お水がいらない クツパ」3品 2月17日新発売**  
 温めるだけの簡単調理で、本格的なおいしさが楽しめる

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、2月17日より、「健康」「キレイ」への意識が高い女性に向けた「お水がいらない クツパ」シリーズとして、「鶏のうまみがぎゅっ! 参鶏湯風クツパ」「10種の具材入り 野菜クツパ」「カルビスープの 旨辛クツパ」を新発売いたします。

「お水がいらない クツパ」 女性を元気づけるごはんメニューとして、韓国料理の中でも人気の「クツパ」をチョイスしました。

鶏のうまみがぎゅっ! 参鶏湯風クツパ



- 225kcal**
- ・コラーゲン 1500mg 配合
  - ・高麗人参粉入り
  - ・押し麦入り

10種の具材入り 野菜クツパ



- 169kcal**
- ・10種の具材入り
  - ・しじみと生姜の風味
  - ・押し麦入り

カルビスープの 旨辛クツパ



- 244kcal**
- ・本格的な牛肉の旨み
  - ・ピリ辛コチュジャンのコク
  - ・押し麦入り

**温めるだけの簡単調理**

具材・ごはん・スープが一体化\*1しているので、お水を加える必要がありません。

また、熱が通りやすい形状や商品サイズを独自に設計しました。温めるだけで簡単においしく召し上がれます。

※1:次ページ おいしさの秘密① 参照

**家庭ではつukれない本格スープ**

どの商品もメインとなる具材を丁寧に炊き出し、素材の旨みが詰まったスープに仕上げました。\*2

おいしい状態をそのまま冷凍しているので、温めるだけで誰でも本格的な味わいを楽しめます。

※2:次ページ おいしさの秘密② 参照

「きちんとした食事をとり、  
忙しくても健康&キレイになりたい」という  
女性の思いに応えます!

**低カロリーでも満足**

1食 250kcal 以下と低カロリーながら、どの商品も、メインとなる食材に加えて押し麦も入っていますので満足感があります。夜遅くに帰宅した時や、小腹が空いた時などに最適です。

**“女性に嬉しい” 素材を使用**

コラーゲン、高麗人参粉、しじみエキス、生姜、押し麦など、“女性に嬉しい”素材を使用しています。



<本件に関するお問い合わせ先>

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

## 商品概要



### 【鶏のうまみがぎゅっ! 参鶏湯風クッパ】

●本場韓国では夏バテ対策にも食べられているという参鶏湯を、クッパにアレンジしました。鶏肉をじっくり炊き出した滋味深いスープです。●鶏肉、ねぎ、生姜、クコの実が入っています。さらに高麗人参粉も入っているので本格的な味わいが楽しめます。●コラーゲンを1500mg配合しています。●ごはんには押し麦を配合しています。

内容	スープ、麦飯、具材(鶏肉、野菜<ねぎ、生姜>、クコの実)		
内容量	346g	価格	オープン
発売日	2014年2月17日	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー



### 【10種の具材入り 野菜クッパ】

●しじみと生姜の風味がきいた優しい味の野菜クッパです。10種の具材が入っており、野菜の旨みや甘みを感じることができます。●1食169kcalと低カロリーです。●ごはんには押し麦を配合しています。

内容	スープ、麦飯、具材(野菜<大豆もやし、玉ねぎ、白菜、人参、大根、にら、たけのこ、ねぎ、生姜>、椎茸)		
内容量	360g	価格	オープン
発売日	2014年2月17日	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー



### 【カルビスープの 旨辛クッパ】

●牛肉の旨みにコチュジャンのコクを加えた本格的な味わいです。牛肉、椎茸を自社で炊き出したスープを、焙煎唐辛子で旨辛に仕上げています。●牛肉に加えて、もやし、玉ねぎ、にら、人参、にんにく、椎茸も入っており満足感たっぷりです。●ごはんには押し麦を配合しています。

内容	スープ、麦飯、具材(野菜<もやし、玉ねぎ、にら、人参、にんにく>、牛肉、椎茸)		
内容量	354g	価格	オープン
発売日	2014年2月17日	発売エリア	全国の量販店などの冷凍コーナー

## おいしさの秘密① キンレイ独自の「三層構造」

「スープ」「ごはん」「具材」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、まず先にスープが溶け、そこにごはんと具材が沈みちようど良い固さで仕上がります。

さらに、本シリーズでは、スープの中心部にくぼみをつけることで火の通りを良くしているため、レンジ・鍋、どちらで調理をしてもおいしく出来上がります。



順番に熱が伝わる

## おいしさの秘密② 自社でじっくり炊き出した本格スープ

どの商品も、メインとなる具材を自社でじっくりと炊き出しています。旨みが十分詰まったスープに加え、それぞれの商品の味を際立たせる食材を用いて、本格的な味わいに仕上げました。

また、炊き出したメイン具材を味付けしてトッピングに使用しているので、スープとの相性も良い商品に仕上がっています。

鶏のうまみがぎゅっ! 参鶏湯風クッパ	鶏ムネ肉 柔らかく炊き出した鶏肉は具材としてトッピングしています。
	  じっくり炊いて旨みを引き出す      鶏ムネ肉は具材として使用
10種の具材入り 野菜クッパ	野菜 じっくり炊き出すことで、野菜の旨みと甘みを凝縮しました。
カルビスープの 旨辛クッパ	牛肉 柔らかく炊き出した牛肉は具材としてトッピングしています。

## 女性が女性の為に考案した商品です

私自身、働く女性のひとりとして“冷凍庫にいつも常備しておきたい”と思う商品を目指して開発しました。

今の女性たちは子育て、家事、仕事と忙しい中でも「健康」「キレイ」に積極的です。きちんとつくられた、あたたかいごはんを食べると、お腹だけでなくココロもほっと癒されます。ほっと一息つくおひとりのランチに、夜遅くなってしまった夕食に、なんとなく食欲がないときに…いろいろなシーンを思い浮かべながら、パッケージも優しい雰囲気仕上げました。

「温めるだけ」の簡単調理なので、みなさんの生活の美味しい助っ人としてご活用いただきたい商品です。



食品事業カンパニー 須田かおり

<本件に関するお問い合わせ先>

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