

プレスリリース

株式会社キンレイ



報道関係者各位

2026年3月6日

株式会社キンレイ

<イベントレポート>

“5児の母”辻希美さんが子どもたちに大好評のキンレイ新商品を実演調理！

「春休みシーズンのご飯づくり」などをテーマにスペシャルトークを実施

キンレイ『お水がいらぬプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らあめん』新商品発表会

～子供たちの大好物「これがないと我が家が成り立たないんじゃないかと、本当に助かってます！」～

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白濁昌彦）は、累計2億食以上※1を量販店やドラッグストア、コンビニエンスストアなどで販売する、冷凍具付きうどん・ラーメン売上No.1ブランド※2「お水がいらぬ」シリーズから、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトにしたプレミアムラインの第2弾となる新商品『お水がいらぬプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らあめん』を2026年3月5日（木）より、全国の量販店の冷凍コーナー等にて順次発売しています。

新発売にあわせて、タレントの辻希美さんをゲストにお招きして新商品発表会を開催いたしました。

※1 当社出荷実績より

※2 インテージSRI+ 冷凍具付きうどん・ラーメン推計販売規模金額（2024年4月～2025年3月）より

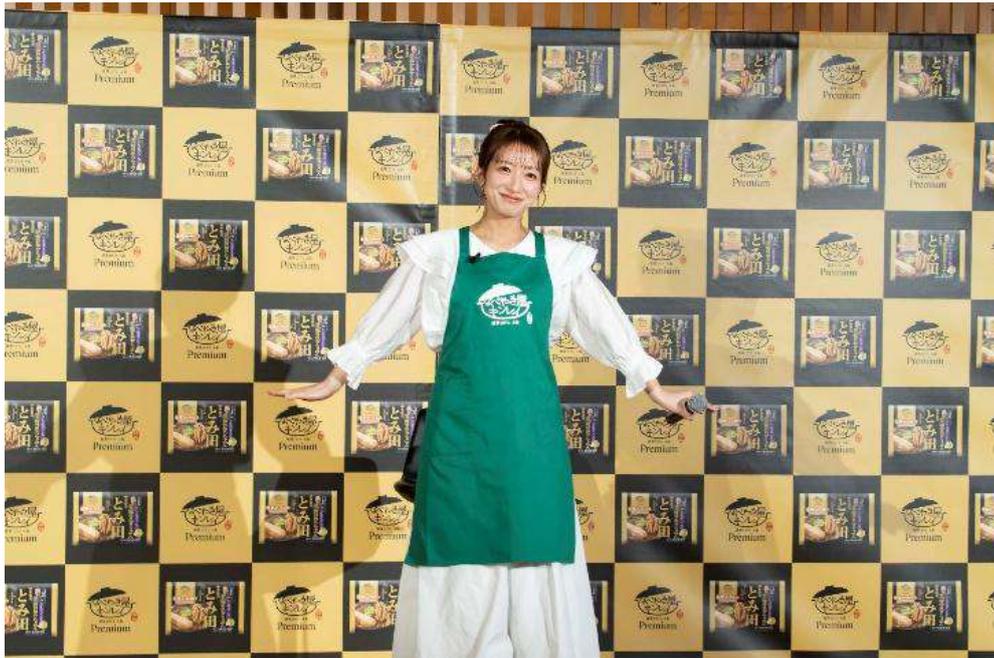


「お水がいらぬ」シリーズは、独自技術「二段凍結三層構造※2」により、お鍋で温めるだけの手軽さが特徴の冷凍調理麺です。この度、新たに発売する『お水がいらぬプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らあめん』は、創業50周年を迎えた新たな取り組みとして2025年に発売したプレミアムラインの新商品です。第1弾として登場した、カドヤ食堂、飯田商店の監修商品に続く第2弾、3品目の展開となります。

千葉県松戸市が誇る名実ともに日本最高峰のラーメン店「中華蕎麦とみ田」監修のもと、全国の皆様にご家庭で手軽に専門店さながらの「特別な美味しさ」をお届けします。

■辻希美さんがエプロン姿で登場！子どもたちの大好物に「冷凍庫に最低5個は入れてます」

発表会には、「5児の母」でありながらタレントとしても活躍する辻希美さんがゲストとして登壇。緑色のキンレイエプロンに身に着け、「普段、緑色はなかなか身に着けないんですが、私的にもじっくり来ています。かつてのメンバーカラーでもあったので、モーニング娘。時代を思い出しました」と笑顔で登場しました。また、子どもたちが大好物として「お水がいらない」シリーズ商品をよく食べているという辻さんは、「私も調理が楽ですし、子どもたちも自分で作ってしまうのですごく助かっています。子どもたちは食べ盛りなので、冷凍庫に最低5個は入れておくようにしています。これがないと我が家が成り立たないんじゃないかと思うくらい、本当に助かっています」と、日常的に愛用している様子を語っていただきました。また、新商品「中華蕎麦とみ田」については、「とみ田さん、行ったことがあります。とても美味しくてまた食べたいと思っていたんですが、近所でもないのになかなか食べにいける機会がなかった中、キンレイさんのお水がいらないシリーズで食べられるようになると聞いて、本当に嬉しいです」と喜びを語っていただきました。



■「お水がいらない」新商品を辻さんが調理実演！「後から辛さを足せるのは親としてもありがたい」

日頃から本シリーズが身近な存在であると語っていただいていた辻さんに、新商品『お水がいらないプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らめん』を実際に調理していただき、ご自身で調理した商品を実食していただきました。食べた感想については、「お店の味わいを楽しむことができ、本当においしいです。結構煮込んだのですが、麺のコシもしっかり残っていて、スープも“海か！”と思うくらい魚介の風味を感じられます」とコメント。また、付属の柚子七味についても「後から辛さを足せるのは親としてもありがたいです」とコメントし、「これは家族みんな大喜びで食べてくれると思います」と、子育てに励むママとしての感想も語っていただきました。



■この春に卒業、入学を控える子どもたち。春休み旅行「近場でも行けたらいいなと」

この春に子どもたちの卒業・入学を控えているという辻さん。母親としての想いについて聞かれると「去年から今年にかけては、子どもの受験もありながら、私の妊娠・出産もあったので、すごくバタバタとした1年だったのですが、そろそろ落ち着かなと思っていきます」とコメント。また、春休みのお出かけについては、「今、行こうかなと話はしているんですが、7人での移動になるので、すぐに空いている部屋などがなくて困っているところです。近場でも行けたらいいなと思っていて、私的には海が好きなんですが、山でグランピングとかも楽しそうだなと思います」と、家族での春休み旅行への期待をのぞかせました。

また、春休みのお昼ご飯問題については、「どうしようかとずっと悩んでいるのですが、すべてキンレイさんの冷凍麺で春休みを乗り越えようかなとも思っています。冷凍食品の活用でお母さんの気持ちとか体力も変わってくると思うので、キンレイさんの力を借りようかなと思います。」と語り、新商品については「手軽に簡単に鍋一つで本格的な味わいを楽しめるので、ママさんに限らず、ひとり暮らしの方にもおすすめしたいです。本当に、本当に美味しいので、ぜひ皆さんにも食べてほしいと思います」と、その魅力を存分に語っていただきました。



◆お水がいらないプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らあめん



<スープ> ざらっとした質感の濃厚豚骨に、風味が異なる2つの煮干しと鯖を合わせて、旨味重なるガツンとした味わいのスープです。途中で別添柚子七味を加えると、濃厚なスープが引き締まり、ひと味違ったおいしさが楽しめます。

<麺> 「店主が開発したつけ麺専用粉」を配合した風味ある味わいの太麺です。

<具材> しっとりとした食感と厚みのある食べ応えを実現した特製チャーシューに、九条ねぎと国産のゆずを添えました。

規格：474g / 価格：オープン価格

■ 中華蕎麦とみ田 店主との対談記事を50周年特設サイトに公開中！

キンレイ担当者と中華蕎麦とみ田 店主が商品に込めた想いや商品開発秘話をキンレイ創業50周年特設サイト「KINREI 50th ANNIVERSARY キンレイのおいしさって、なんだろう？」にて掲載しております。ぜひご覧ください。

詳細はコチラ： https://50th-kinrei.com/hakken50/tomita_taidan

■「お水がいないプレミアム」とは

最先端の味を探究する専門店と、冷凍麺のおいしさを磨き続けてきたキンレイが共創し、本物の味わいが生む、特別な驚きと感動の食事体験をお届けする商品です。専門店が辿り着いた究極の味をキンレイの冷凍技術で、プレミアムな形でお楽しみください。

詳細はコチラ：<https://www.kinrei.com/ramen/nowater/>

ト



■「お水がいない」シリーズ おいしさと簡便性の秘訣

「お水がいない」シリーズは、2010年の発売から、2024年3月までに累計販売数2億食※1を突破し、専門店さながらの味を手軽にご家庭でお楽しみいただけるキンレイの人気シリーズ商品です。

凍結スープの上に麺・具材を重ねてさらに凍結させる「二段凍結三層構造※3」により、ストレートスープを丸ごと凍結させているため、お湯で割る手間もなく、お鍋で温めるだけの手軽さが特徴の冷凍調理麺です。

※3 1975年に当社の冷凍技術により実用新案を登録



※写真は「お水がいないプレミアム 中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らめめん」です。

■会社概要

会社名 : 株式会社キンレイ (英訳名: KINREI CORPORATION)
創業 : 1974年(昭和49年)12月 大阪
代表 : 代表取締役社長 白潟 昌彦
本社所在地 : 京都市伏見区南浜町247番地
資本金 : 4億円
株主 月桂冠株式会社
従業員数 : 146名(2024年度末時点、臨時雇用者数は含まず)
売上高 : 172億 ※2024年度時点
主要な事業内容 : 冷凍食品の製造・販売