

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10日

株式会社キンレイ

【 キンレイ 2026年春夏新商品 】

累計販売数2億食を超える「お水がいない」シリーズから

『お水がいない 台湾ラーメン』がお客様の声を受け、装いを新たに復活発売！

電子レンジで簡単調理のつけ麺商品

『魚介醤油つけ麺』、『あっさり旨辛つけ麺』が新たに登場！

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白潟昌彦）は、2026年春夏向け新商品として累計2億食以上※₁を販売する、冷凍具付きうどん・ラーメン売上No.1ブランド※₂「お水がいない」シリーズより、『お水がいない台湾ラーメン』を、装いを新たに全国の量販店等の冷凍食品コーナーにて2026年3月5日（木）から順次発売しております。

また、同日より、電子レンジでも手軽に調理できる、『豚骨魚介つけ麺』に『魚介醤油つけ麺』『あっさり旨辛つけ麺』が加わり、全3種類のラインアップで全国の量販店、ドラッグストア等の冷凍食品コーナーで販売いたします。

※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



■ キンレイ史上最多レベル※₃で、復活発売を望む声が多く寄せられました！！

本格的な味わいと簡単調理でお馴染みの『お水がいない』シリーズに、「お水がいない 台湾ラーメン」が装いを新たに帰ってきました！

＜スープ＞ 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＞ スープや旨辛ミンチとの絡みが良い細麺です。

＜具材＞ 旨辛ミンチは、鉄鍋でニンニクと唐辛子と共に香ばしく挽肉を炒め、旨味を引き出しました。さらに台湾ラーメンに欠かせないニラを盛り付けました。

※₃ 2024年9月～2025年8月の期間



■ラインアップ拡充！国産小麦を使用した麺300g入りのつけ麺商品が全3種に！

これまで『豚骨魚介つけ麺』でお馴染みだったキンレイのつけ麺商品に、ガラベースに魚介（かつお・さば）を重ねた『魚介醤油つけ麺』と旨味の強さとピリッとした辛味が特徴の『あっさり旨辛つけ麺』が新登場。全3種類のラインアップで専門店さながらの味わいをご家庭にお届けいたします。電子レンジでの簡単調理に加え、お鍋でも調理いただけます。



◆魚介醤油つけ麺

<スープ> ガラスープベースに魚介（かつお、さば）を重ねた醤油つけ麺スープ。
お酢で酸味を持たせ、あっさりとし、最後まで食べ飽きないように仕上げました。

< 麺 > 小麦全粒粉をブレンドした風味豊かな中太麺300g入り。
国産小麦の中力粉を使用し、もちっとした食感に仕上げました。

※具材は入っておりません。



◆あっさり旨辛つけ麺

<スープ> 3種類の醤油を使用して旨味・深みを強く持たせた魚介ベースに、
ピリッとした辛味と酢によって後味のキレをだしたスープです。

< 麺 > 小麦全粒粉をブレンドした風味豊かな中太麺300g入り。
国産小麦の中力粉を使用し、もちっとした食感に仕上げました。

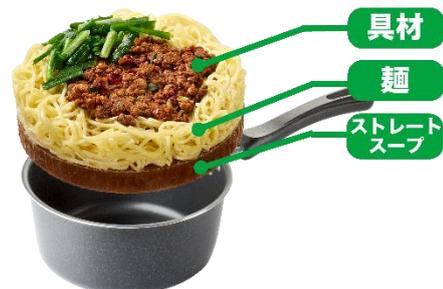
※具材は入っておりません。

■「お水がいない」シリーズ 美味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^{※4}」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。

※4 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 台湾ラーメン」です。

二段凍結三層構造

■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