プレスリリース
株式会社キンレイ

報道関係者各位

2026年11月19日
株式会社キンレイ

キンレイ「お水がいらないプレミアム」が「第56回食品産業技術功労賞」商品・技術部門を受賞

～“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトに、冷凍麺の新たな価値を提案～

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、当社の冷凍調理麺「お水がいらないプレミアム」シリーズが、株式会社食品産業新聞社が主催する「第 56 回食品産業技術功労賞」の商品・技術部門において、受賞したことをお知らせいたします。

「お水がいらないプレミアム」は、創業 50 周年を機に、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトに誕生した、「お水がいらない」シリーズ初のプレミアムラインです。日本最高峰のラーメン店との共創による全3品を展開しています。





■日本最高峰のラーメン店と共創し、追求する「特別なおいしさ」

「お水がいらないプレミアム」では、最先端の味を探究する日本最高峰のラーメン店が辿り着いた味わいをキンレイの冷凍技術で作り上げ、ご家庭で手軽に「特別なおいしさ」をお楽しみいただけるプレミアムラインとして展開しています。

2025年8月に、大阪の「カドヤ食堂」が監修した「カドヤ食堂ワンタンめん」と、神奈川県・湯河原の「飯田商店」が監修した「飯田商店醤油らぁ麺」を発売。2026年3月には千葉県・松戸市の「中華蕎麦とみ田」監修による「中華蕎麦とみ田濃厚豚骨魚介らぁめん」が加わり、現在は全3品を展開しています。**2026年4月～9月の全3品の販売実績は当初計画比111%となり、好調に推移しています。**

当社では、これからも企業理念である「専門店を超える専門店になる」のもと、専門店との共創とキンレイ独自の冷凍技術を通じて、ご家庭で手軽に「特別なおいしさ」を楽しんでいただける商品づくりに取り組んでまいります。

■食品産業技術功労賞とは

「食品産業技術功労賞」は、食品産業の発展に貢献した企業や商品などを顕彰する賞であり、食品産業新聞社が1971年から実施しています。「商品・技術部門」「資材・機器・システム部門」「マーケティング部門」「サステナビリティ部門」「国際部門」「地域創生部門」の6部門が設けられており、食品分野の専門家などによる選考を経て、受賞企業が選出されます。

◆お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん







＜スープ＞鶏・豚・魚介の素材の旨味・甘みを引き出し、厳選した醤油を合わせた芳醇醤油味です。
＜麺＞　北海道産小麦を100%使用した、スープとの相性抜群のしなやかな麺です。
＜具材＞ 皮の食感、具のほどけ度合にまでこだわったワンタン2個とチャーシュー、メンマ、九条ねぎ、のり2枚を盛り付けました。
規格：494ｇ　/　価格：オープン価格
商品詳細：https://50th-kinrei.com/hakken50/premium_kadoya/
カドヤ食堂 店主との対談記事：https://50th-kinrei.com/hakken50/kadoya_taidan/

◆お水がいらないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺







＜スープ＞研ぎ澄まされた醤油のキレと鶏油※1のリッチな旨味が際立つ琥珀色のスープです。
※1本製品に使用している油脂のうち動物油脂（鶏油）は57.4%です。
＜麺＞　北海道産小麦を100%使用した、小麦本来の豊かな甘み・旨味を感じられる麺です。
＜具材＞ 真空調理したやわらかチャーシュー2枚と九条ねぎ、のり2枚を盛り付けました。
規格：486ｇ　/　価格：オープン価格
商品詳細：https://50th-kinrei.com/hakken50/premium_iida/
飯田商店 店主との対談記事：https://50th-kinrei.com/hakken50/iida_taidan/

◆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ぁめん







＜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
商品詳細：https://50th-kinrei.com/hakken50/premium_tomita/
中華蕎麦とみ田 店主との対談記事：https://50th-kinrei.com/hakken50/tomita_taidan/

■「お水がいらない」シリーズ おいしさと簡便性の秘訣

「お水がいらない」シリーズは、2010年の発売から、2026年3月までに累計販売数3億食※2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。

※2 当社出荷実績より

※3 1975 年に当社の冷凍技術により実用新案を登録



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

■シリーズ累計販売食数3億食突破！

2010年の発売以来、ロングセラー商品「鍋焼うどん」をはじめ、「ラーメン横綱」「天下一品」などの有名店監修商品や、「横浜家系ラーメン」「札幌味噌ラーメン」などの各地の味わいを楽しめるラーメン・うどん商品を幅広く展開してきました。発売から現在までに30種類以上の商品を企画・開発してきました。



■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	：151名(2025年度末時点、臨時雇用者数は含まず)
売上高	：174億円 ※2025年度時点
主要な事業内容	：冷凍食品の製造・販売