

プレスリリース

株式会社キンレイ



報道関係者各位

2025年8月19日

株式会社キンレイ

累計販売数2億食を超える「お水がいない」シリーズより “こだわり尽くした至極の逸品”がコンセプトの新商品 『お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』 『お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』 2025年8月19日（火）より新発売

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、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」シリーズから、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトにキンレイ初となるプレミアムライン新商品の『お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』『お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』の2品を2025年8月19日（火）より、全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売いたします。

※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



■「お水がいない」シリーズ初となる、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトとしたプレミアムラインを発売

創業50周年を迎えた新たな取り組みとして、“こだわり尽くした至極の逸品”をコンセプトにキンレイ初のプレミアムライン商品『お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん』『お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺』の2品を発売いたします。名実ともに日本最高峰のラーメン店であるカドヤ食堂、飯田商店による監修のもと、全国の皆様にご家庭で簡単に専門店さながらの「特別な美味しさ」をお届けします。

プレミアムライン新商品のこだわりや、開発者とカドヤ食堂店主、飯田商店店主との対談記事をキンレイ創業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？」（<https://50th-kinrei.com/>）にて掲載しております。ぜひご覧ください。

■「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します。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/>

◆お水がいないプレミアム カドヤ食堂ワントンめん



日本を代表する関西の名店「カドヤ食堂」の監修商品です。

<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トン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：494 g / 価格：オープン価格

◆お水がいないプレミアム 飯田商店醤油らぁ麺



日本を代表する関東の名店「飯田商店」の監修商品です。

<スープ> 研ぎ澄まされた醤油のキレと鶏油※のリッチな旨味が際立つ琥珀色のスープです。

※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：486 g / 価格：オープン価格

■「お水がいらない」シリーズ 美味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、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「お水がいらないプレミアム カドヤ食堂ワンタンめん」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