

報道関係者各位

2016年2月22日

～だし・麺・具材の三層構造だから“温めるだけ！”～
ふわっと香る鯉と昆布の合わせだしが特長！

『京都九条ねぎと揚げのおうどん』

2月22日(月)より全国のコンビニエンスストア(冷凍コーナー)で新発売

株式会社キンレイ(本社:京都市伏見区、代表取締役社長:和田博行)は、冷凍アルミ鍋商品「京都九条ねぎと揚げのおうどん」を2016年2月22日(月)より全国のコンビニエンスストアにて順次発売いたします。



京都九条ねぎと揚げのおうどん

調理例

商品コンセプト・特長

- 【コンセプト】日本の食文化が国内外から注目を集める背景を踏まえ、“京都のおうどん”の商品化を目指して企画・開発を行いました。九条ねぎときざみ揚げを盛りつけた京都の一般的なおうどんをイメージしています。和食の基本となる『だし』にこだわり、うどんや具材一つ一つにも気を配り、『麺』『だし』『具材』三位一体の美味しさを楽しめるようにつくっています。
- 【だし】かつお節を主体に利尻昆布を合わせ、繊細ながら厚みのある味に仕上げました。
- 【麺】京都をイメージした細めのおうどん。口当たりがやわらかく、モチモチとした食感を味わえます。国産小麦を100%使用しています。
- 【具材】風味豊かな京都産九条ねぎをはじめ、だしが染み込むふっくらとしたきざみ揚げや、和歌山県産鯉(はも)の一番身を使用してつくったかまぼこ、もちりとした食感で彩の良い梅生麩入りです。さらに、風味を一層引き立てる、爽やかな香りと辛味の和山椒付きです。(別添)
- 【パッケージ】京都の持つ世界観を、赤と黒を基調にした華やかな和風の色彩で表現しました。

<商品概要>

商品名	京都九条ねぎと揚げのおうどん	内容量	524g(めん170g)
価格	369円(税抜) ※希望小売価格	発売日	2016年2月22日(月)
JANコード	4901437315995	食数/荷姿	1ケース3食入り×6合わせ
発売エリア	全国のコンビニエンスストアの冷凍コーナー		

おいしさの秘密は「二段凍結」「三層構造」



具材
麺
だし

- だしを凍結した後、麺・具材を盛り付けて再度凍結する「二段凍結」。
 - だし・麺・具材が順に重なった「三層構造」。
- 火にかけると、まずだしが溶け、そこに麺と具材が沈み、麺がのびることなく出来立てのコシのある状態に仕上がります。
- ガスコンロはもちろん、IHにも対応したアルミ鍋です。

なべやき屋キンレイホームページ <http://www.kinrei.com>

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

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