

2026年1月16日

株式会社イートアンドホールディングス・株式会社イートアンドフーズ

～イートアンド 2026年春夏常温商品～
中華の人気メニューをレンジ調理で！
『レンジで豚肉と玉子炒めの素』が新発売

株式会社イートアンドフーズ(東京ヘッドオフィス：東京都品川区 代表取締役社長：仲田浩康)は、中華専門店「大阪王将」の味をご家庭にお届けする常温商品の新商品 1品を 2026年3月より全国の量販店にて販売開始いたします。

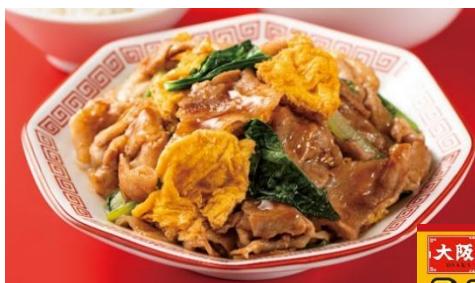


毎日の食卓は、簡単時短でありながらも、おいしくヘルシーなメニューにしたいというトレンドから、近年、レンジ調理に需要が高まっています。そのような市場背景から大阪王将でも、レンジができる「かに玉」や「肉野菜炒め」の中華調味料の素を開発してきました。そこでこのたび、2026年春夏新商品として、中華の人気メニュー『豚肉と玉子炒め』がレンジができる『レンジで豚肉と玉子炒めの素』を新発売いたします。香ばしさの強い“濃口タイプのごま油”と“調理感のある香味油”を使用し、レンジ調理時でも、まるで直火調理したような香ばしい香りが広がります。オイスターとえびの海鮮風味の旨み、テンメンジャンの甘くコク深い味わいで、お店のようなご飯が進む濃厚な味付けに仕上げました。豚肉と玉子だけではなく、ピーマン、ナス、厚揚げ、もやし、そぼろ肉など、食材アレンジの幅も広い便利な調味料です。

レンジ調理商品は、調理だけではなく片付けまで楽になる商品。イトアンドでは、これからも、単に美味しい商品を提案することだけではなく、ストック、調理、盛り付け、食事の最中、そして後片付けまで工夫し、キッチンと食卓が楽しく・ラクになる体験を提供してまいります。



商品概要



【商品名】レンジで豚肉と玉子炒めの素 《新商品》

【規格】2~3人前

◎素材を生かして、5フリー(ファイブフリー)へ

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを活かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー(食品添加物としての調味料・着色料・香料・甘味料・発色剤に頼らない商品づくり)を、推進しています。

▼イトアンドフーズ 商品紹介ページ

<https://www.eat-and.jp/foods/products/>

▼イトアンドフーズ アレンジレシピページ

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イトアンドホールディングス 広報PR戦略部 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp