

【各位】

2026 年 7 月 17 日

株式会社イトアンドホールディングス・株式会社イトアンドフーズ

大阪王将の冷凍食品がさらに進化！ 素材本来のおいしさを引き出し、毎日の食卓へ 2026 年秋冬冷凍新商品を 9 月より発売

株式会社イトアンドフーズ(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冷凍食品の新商品 5 品とリニューアル品 9 品を 2026 年 9 月より全国の量販店にて販売開始いたします。



イトアンドフーズの 2026 年秋冬商品のテーマは「おいしさは素材から」。

イトアンドフーズでは、全国の生産者の皆さまが育てた素材本来のおいしさを食卓へお届けしたいという想いから、味・香り・色合いに関わる 5 つの食品添加物に頼らない商品づくりを推進しています。(食品添加物としての調味料[アミノ酸等]・着色料・香料・甘味料・発色剤不使用)

2018 年頃から続けてきたこの取り組みですが、2026 年秋冬商品からは、より分かりやすくお伝えするため、「素材のおいしさマーク」をリニューアルしました。素材本来のおいしさを大切にした商品であることを、一目で伝わるデザインへ刷新しています。

素材のおいしさをさらに引き出すため、定番商品の改良と新たな商品の開発を行いました。今回は、大人気の『羽根つき餃子』シリーズをさらにおいしくリニューアルするとともに、お酒に合う新フレーバー『羽根つきスパイス肉餃子』、若年層にも人気が高まる汁なし麺『鬼のシビ辛まぜ麺』など、新たなラインナップを展開します。



羽根のパリパリ感約 2 倍※ さらに素材のおいしさを感じる羽根つき餃子へ

発売から愛され続ける大阪王将の『羽根つき餃子』シリーズをリニューアルしました。今回の改良では、羽根の素の配合を見直し、焼きたてはもちろん、時間が経ってもパリパリ感が続く仕様へ進化。従来品と比較して約 2 倍※のパリパリ感を実現しました。さらに、香味野菜の配合バランスを整え、新たに「ローストガーリック」を加えることで、食欲をそそる香りに仕上げました。肉の配合にも工夫を凝らし、お肉本来の旨みや甘み、食べ応えを向上させています。

『羽根つきスタミナ肉餃子』は、噛んだ瞬間に力強い風味が広がる「あらびきガーリック」を新たに加え、5 種類のニンニクを使用し、よりパンチのある味わいへリニューアル。ニンニク好きの方にも満足いただける商品へ仕上げました。

※当社従来品比



【商品名】羽根つき餃子 < JAN 変更リニューアル品 >

【規格】304g(餃子 12 個、たれ 2 袋)



【商品名】羽根つきスタミナ肉餃子 < JAN 変更リニューアル品 >

【規格】302.8g(餃子 12 個、添付塩 1 袋)

お酒が進む、新しい羽根つき餃子が登場

近年の家飲み需要の高まりに加え、2026 年秋の酒税法改正によるおつまみ需要のさらなる拡大を見据え、お酒との相性を追求した新しい『羽根つき餃子』を開発しました。ブラックペッパー・ホワイトペッパーに加え、唐辛子やガーリックなど複数のスパイスを組み合わせ、刺激と旨みのバランスが取れた味わいを実現。さらに玉ねぎの自然な甘みを加えることで、あと引くおいしさに仕上げました。

パリッとした羽根の香ばしさと、スパイスのキレのある味わいが、お酒との相性をさらに引き立てる新しい餃子です。



【商品名】羽根つきスパイス肉餃子 < 新商品 >

【規格】302g(餃子 12 個)

主菜になる満足感 『肉汁大粒餃子 8 個』新発売

冷凍食品を夕食の主菜として利用するニーズが高まる中、新たに食べきりサイズの『肉汁大粒餃子 8 個』を発売いたします。1 粒 30g の大粒タイプで食べ応え抜群。コシのある皮で肉汁を閉じ込め、噛んだ瞬間に溢れるジューシーさをお楽しみいただけます。夫婦世帯や少人数世帯でも使いやすい 8 個入りで、夕食の主菜として満足感のある一品に仕上げました。



【商品名】肉汁大粒餃子 8 個 <新商品>

【規格】240g(餃子 8 個)

若年層にも人気の汁なし麺市場へ 『鬼のシビ辛まぜ麺』新発売

近年拡大する汁なし麺市場に着目し、大阪王将ならではの本格的なシビ辛まぜ麺を開発しました。豆板醬とごまのkokoroに花椒の華やかな香りを効かせた特製だれと、甜麺醬・芝麻醬・豆板醬で仕上げた特製肉みそを合わせ、中太麺によく絡む香り豊かな味わいを実現しました。お好みで卵やチーズなどをトッピングしたり、残ったたれにご飯を入れたり、自宅ならではのアレンジも最後までお楽しみいただけます。



【商品名】鬼のシビ辛まぜ麺 <新商品>

【規格】208g(めん 160g)

冷凍水餃子市場 12 年連続売上 NO.1！※ さらにおいしくリニューアル

発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている『ぷるもち水餃子』は、冷凍水餃子市場 12 年連続売上 No.1※の人気商品です。今回は、香味野菜の生姜を増量し、ごま油を加えることで香りをアップ。さらに白菜を増量することで野菜本来の甘みを引き出し、豚肉の赤身比率を高めることで、旨みと食べ応えのある味わいに仕上げました。鍋やスープに入れるだけで、素材の香り・甘み・旨みが広がる、満足感のある味わいをお楽しみいただけます。

※市販用冷凍水ギョーザ販売金額(2013～2024 年実績累計) 富士経済「2015～2026 年食品マーケティング便覧」より



【商品名】ぷるもち水餃子 <JAN 変更リニューアル品>

【規格】標準 15 個(255g)

2026 年秋冬商品一覧

<新商品一覧>



【商品名】肉汁大粒餃子 8 個

【規格】240g(餃子 8 個)

【特徴】濃厚な牛の旨みと、じゅわっとあふれる肉汁が楽しめる一品です。1 粒 30g の大粒タイプで、食べ応えのある満足感を味わえます。



【商品名】羽根つきスパイス肉餃子

【規格】302g(餃子 12 個)

【特徴】油・水・フタいらずで簡単に焼ける餃子です。黒と白の W ペッパーのキレとお肉の旨味や玉ねぎのあと引く甘みで、お酒が進むやみつきな味わいです。



【商品名】羽根つき餃子ボリュームパック

【規格】標準 24 個(584g)

【特徴】餃子の羽根をリニューアルし、パリパリ感がアップ。標準 24 個入りで、ファミリーで楽しめるちょうど良いサイズです。



【商品名】ぷるもち水餃子ボリュームパック

【規格】標準 30 個(510g)

【特徴】生姜の香りや白菜の甘み、お肉の旨味を活かした具を独自のぷるもち食感で包みました。お鍋などにたっぷり使いたい時に便利な標準 30 個入りタイプです。



【商品名】鬼のシビ辛まぜ麺

【規格】208g(めん 160g)

【特徴】豆板醤とごまのkokoroに花椒の華やかな香りを効かせた特製だれと、甜麺醬・芝麻醬・豆板醬で仕上げた特製肉みそを合わせ、中太麺によく絡む香り豊かな味わいを実現しました。

<リニューアル品一覧>



【商品名】羽根つき餃子<JAN 変更>

【規格】304g(餃子 12 個、たれ 2 袋)

【特徴】油・水・フタいらず、たれ付きの餃子です。餃子の羽根をリニューアルし、パリパリ感がアップ！お肉の旨味と香味野菜の香りをさらに引き立て、さらにおいしくなりました。



【商品名】羽根つきスタミナ肉餃子<JAN 変更>

【規格】302.8g(餃子 12 個、添付塩 1 袋)

【特徴】油・水・フタいらず、岩塩付きの餃子です。餃子の羽根をリニューアルし、パリパリ感がアップ！ニンニクの種類を増やし、さらに“ニンニクマシマシ”に。スタミナ感をダイレクトに感じられる味わいです。



【商品名】羽根つき味噌だれ餃子<JAN 変更>

【規格】302g(餃子 12 個、たれ 1 袋)

【特徴】油・水・フタいらず、味噌だれ付きの餃子です。味噌の濃厚な風味と米酢の酸味を効かせたやみつきの味噌だれが羽根つき餃子と良く合い、食欲をそそります。



【商品名】羽根つきパーティー餃子＜JAN 変更＞

【規格】標準 50 個(1216g)

【特徴】油・水・フタいらずで簡単に焼ける餃子です。餃子の羽根をリニューアルし、パリパリ感がアップ！お肉の旨味と香味野菜の香りをさらに引き立て、さらにおいしくなりました。チャック付きでストックに便利です。



【商品名】ぶるもち水餃子＜JAN 変更＞

【規格】標準 15 個(255g)

【特徴】生姜の香りや白菜の甘み、お肉の旨味を活かした具を独自のぶるもち食感の皮で包みました。スープやお鍋にポンツと入れて茹でるだけで、簡単においしい水餃子がお楽しみいただけます。



【商品名】ぶるもち水餃子 特盛＜JAN 変更＞

【規格】標準 50 個(850g)

【特徴】生姜の香りや白菜の甘み、お肉の旨味を活かした具を独自のぶるもち食感の皮で包みました。スープやお鍋にポンツと入れて茹でるだけで、簡単においしい水餃子がお楽しみいただけます。ストックに便利なチャック付きです。



【商品名】小籠包

【規格】150g(小籠包 6 個)

【特徴】コクや旨味の余韻が残る味わいのスープに仕立てました。破れにくい皮に改良し、スープを逃さず楽しめる小籠包です。



【商品名】肉汁爆弾餃子

【規格】標準 20 個(700g)

【特徴】肉汁量を増やし、史上最高に溢れる*肉汁をお楽しみいただけます。焼き目の付きやすさを改善し、さらに焼きやすくなりました。

※当社従来品比



【商品名】肉汁大粒餃子

【規格】標準 24 個(720g)

【特徴】肉汁量をアップし、濃厚な牛の旨みとさらにじゅわ〜と溢れる肉汁をお楽しみいただけます。1 粒 30g の大粒タイプで食べ応え抜群です。

※プレスリリース内の商品パッケージは変更になる可能性があります。

◎生産者の皆さまが育てた素材のおいしさを食卓へ

素材本来のおいしさを活かすために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。

▼イートアンドフーズ 商品紹介ページ

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

▼イートアンドフーズ 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＞

株式会社イートアンドホールディングス 広報・PR 部
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp