

～この街の味 地域の皆様に愛される店舗が誕生～

大阪王将浜田山店が9月29日(火)にオープン！

<コロナ禍でもオープンから売上好調>

株式会社大阪王将(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:植月剛)は、東京都杉並区に街中華モデルの新店舗「大阪王将浜田山店」を2020年9月29日(火)にオープンいたしました。コロナ禍の店舗オープンとしては、今期大阪王将で9店舗目となります。

「この街の味」をスローガンに、地域密着型の店舗として日常利用の促進、内食ニーズが増えたことによる食シーンの多様化に対応してまいります。またコロナ禍でも安心・安全にご利用いただける取り組みを行っており、お客様同士の間に関わりを設け、大阪王将オリジナルの光触媒「キングバスター」を施した抗菌型店舗となっております。

なお、売上はオープン当初想定の2倍以上と、オープンから2週間が経った現在でも好調な売上が誇っています。

この街の味



■店舗情報

- ・店舗名:大阪王将浜田山店
- ・住所:東京都杉並区浜田山 3-32-3
- ・TEL:03-6379-7289
- ・席数:33席(※現在は29席で営業)
- ・営業時間:11:00～23:00(L.O.22:30)



人気メニューの「浜田山セット」991円+税

■光触媒「キングバスター」について

酸化チタンに光が当たることにより、活性酸素という有機物を分解できるラジカルパワーが発生されます。その活性酸素が菌などの有機化合物と接触することによって構成物質を酸化させ、水と二酸化炭素などに分解することが可能となります。大阪王将長堀橋店では、菌の死骸まで残さない、全く新しい光触媒コーティング剤を使用。太陽光だけでなく、蛍光灯・LED ライトでも効果を発揮します。また照明が当たらない夜間も菌をしっかり吸着させ、光が当たったときにウイルスや菌・においの元を分解することで、24 時間効果が持続します。キングバスターでのコーティングを行うことで、ウイルスの感染拡大防止だけでなく、花粉症対策、防カビ・消臭にも効果的で環境にやさしい店舗になっております。



■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業。現在、日本国内で350店舗(2020年6月末時点)を展開する餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。

2019年9月に創業50周年を迎え、これからは「この街の味」を合言葉に、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

・大阪王将公式サイト：<https://www.osaka-ohsho.com/>



＜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

経営戦略部 広報 IR グループ 担当：鳥羽、日岐

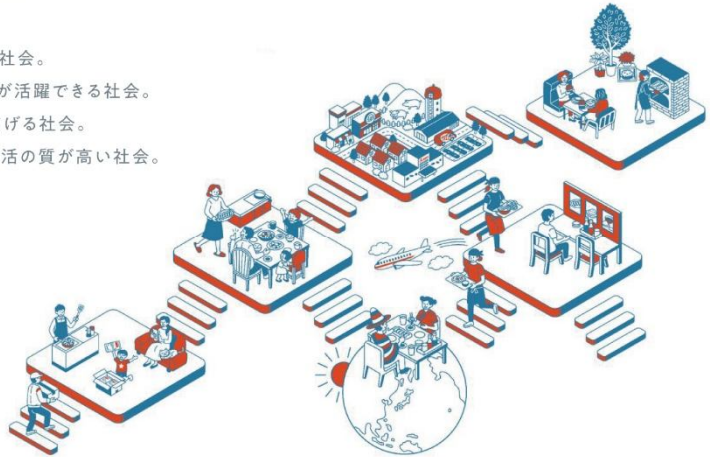
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp

Eat & Holdings おなかいっぱい幸せと。

おなががいっぱいになるだけでなく、
食べることから「人生の彩り」「健やかな笑顔」を生み出したい。
昭和44年の創業から大切に受け継いできた、私たちの信念です。

おながいっぱいの幸せと、健やかな毎日を笑顔で楽しめる社会。
おながいっぱいの幸せと、正しい教育によって、次の世代が活躍できる社会。
おながいっぱいの幸せと、多様性を受け入れ、可能性を広げる社会。
おながいっぱいの幸せと、働き手の環境が公平で、日常生活の質が高い社会。
おながいっぱいの幸せと、それを持続可能にする社会。

そんな社会を実現するための「+&」を、
これからも生み出し続けます。



Brand Information

冷凍食品の製造および販売

Eat & Foods



大阪王将、ラーメン業態のFC本部および店舗運営

大阪王将



ベーカリー・カフェ業態のFC本部および店舗運営

R Baker



レストラン業態の店舗運営

A & B Co., Ltd



海外FC本部および店舗運営

Eat & INTERNATIONAL Co., Ltd.



冷凍食品の通販

BLOCK

