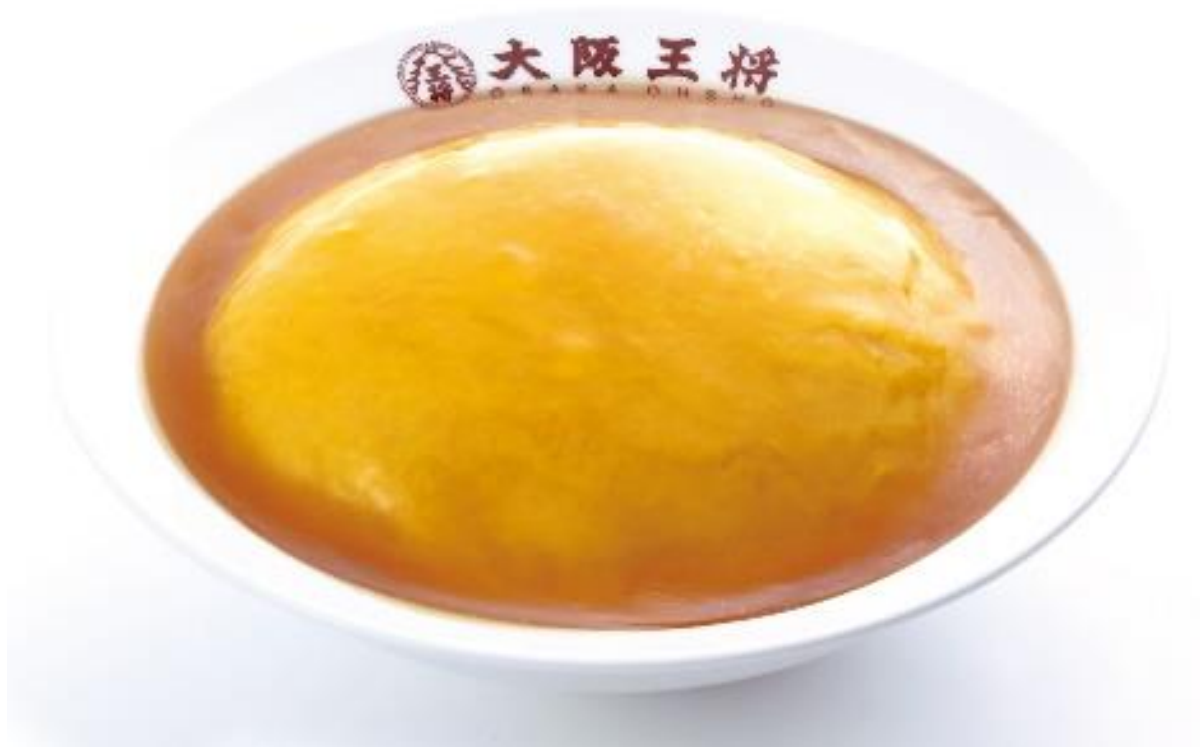


10 月 18 日が『天津飯の日』に ～毎月 18 日はふわとろ天津飯シリーズの玉子 1 枚増量！～

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)が展開する餃子専門店「大阪王将」は、10 月 18 日を『天津飯の日』(10(テン)・1(シン)・8(ハン)の日)として記念日登録申請を行い、「一般社団法人 日本記念日協会」より正式に登録されました。



日頃の感謝をこめて。毎年 10月18日は「天津飯の日」に

日本生まれの中華料理であり、街中華でも昔から愛され続け、地域や文化で餡の味や具材が異なる奥深い天津飯。大阪王将の天津飯は、2.5cmもの厚みがある「ふわっふわ、とろとろ」の玉子が特徴。見た目の迫力とその柔らかな食感で、多くのお客様に愛され続けています。

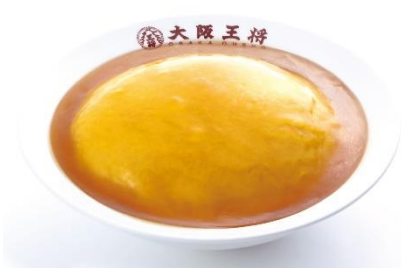
この天津飯の魅力を更に多くの方に知っていただきたいという思いから、この度 10 月 18 日を「天津飯の日」として記念日登録。毎月 18 日の『ふわとろ玉子、1 枚増量』キャンペーンをはじめとして、お店の「ふわとろ天津飯」シリーズや大阪王将ブランドの冷凍食品「とろとろ玉子の天津飯」をより多くの方々に楽しんでもらえるような企画を開催してまいります。そして、大阪王将は「この街の味」を合言葉に、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を、引き続き提供できるように努めてまいります。

※「天津飯の日」は、「一般社団法人 日本記念日協会」によって正式に登録されています。



■ふわとろ天津飯シリーズについて

オムレツのようなふっくらとした 2.5cmもの厚みがある玉子が特徴の天津飯です。玉子には弊社独自の「ふわとろの素」を混ぜ込むことで「ふわっふわ、とろっとろ」の柔らかな食感を楽しんでいただけます。餡は醤油ベースの関西風。余計なものは入れず玉子で勝負したこだわりの一皿です。



ふわとろ天津飯



ふわとろ天津炒飯



ふわとろ麻婆天津飯

■『ふわとろ玉子、1枚増量』キャンペーンについて

毎月 18 日は、大阪王将で根強い人気を誇る、ふわとろ天津飯、ふわとろ天津炒飯、ふわとろ麻婆天津飯の「ふわとろ玉子」が 1 枚増量になるキャンペーンを実施中。毎月 1 回の特別な日です。

- ・対象商品：ふわとろ天津飯、ふわとろ天津炒飯、ふわとろ麻婆天津飯 単品のみ
※テイクアウト商品も対象です。
※セット、ハーフは対象外となります。
- ・対象店舗：国内の大阪王将（一部店舗を除く）
※詳しくは各店舗の店舗情報をご覧ください。 <https://www.osaka-ohsho.com/store/>

■大阪王将について

1969 年 9 月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。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＞
株式会社イトアンドホールディングス
マーケティング戦略部 広報 PR グループ
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp