

～イトアンドフーズの2023年秋冬 家庭用新商品・リニューアル品～
**素材のチカラを引き立て、
定番中華をもっとおいしく！お家で本格中華定食を！**

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「大阪王将 おうちで楽しむ街中華」をコンセプトに、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、常温調味料のリニューアル品7品を2023年8月より全国の量販店にて販売開始いたします。



本格中華が食べたい！定番メニューをもっとおいしく！スタミナで活力！

お客様の“食べたい！”を実現した新商品がラインアップ

外食をする機会が増えたり、自宅でも本格的な料理に挑戦したり。最近の傾向として、食を自分なりに楽しむ機会が増えています。そこで、大阪王将は2023年秋冬の新商品として、定番中華をもっとおいしく、食卓で本格中華を楽しめる逸品をご紹介します。

『大阪王将 羽根つき餃子』は、羽根が「パリッ」と焼きあがるようリニューアル。お家でプロ級の羽根が楽しめます。また『大阪王将 羽根つき餃子』『大阪王将 ぶるもち水餃子』『大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子』の定番商品3品は、具材の味もリニューアル。隠し味として自家製焦がし味噌を開発し、素材の味を引き立てるうまみ、香り、コクで、「大阪王将」ならではの街中華の味に仕上がりました。

背徳感がたまらない、大阪王将ならではのユニークなアイテム『大阪王将 暴走背脂ニンニクぶた餃子』が新登場です。また、発売直後から話題となった「極み」シリーズは、好評だった“肉汁”によりフォーカスした「極みの肉汁」シリーズとして強化、水餃子も仲間入り。毎日の食卓へ気軽に水餃子を取り入れていただけるよう、バリエーション豊かに展開してまいります。

様々なニーズに応える新商品、リニューアル品で、おうちで街中華をさらにお楽しみいただけます。

餃子好きのための「極みの肉汁」シリーズで、圧倒的肉汁体験



もちもちの皮と、じゅわっと溢れる肉汁を楽しむ「極みの肉汁」シリーズに、『極みの肉汁濃厚水餃子』が仲間入りしました。とろっと溢れる濃厚な肉汁を、大阪王将自慢のぷるもち皮でしっかり包んでいます。XO 醤を隠し味に、そのまま食べても、茹でて焼いても、おいしくお召し上がりいただけます。『極みの肉汁大粒餃子』も肉汁をパワーアップし、リニューアル。『大粒餃子』は牛肉のコク、『爆弾餃子』は生姜と鶏肉、そして新商品の『濃厚水餃子』は豚肉の甘み。素材のおいしさを活かしながら肉汁まで味わう…圧倒的肉汁体験へ。

また「極みの肉汁」シリーズには、4tの海水からわずか40kgしかとれない五島列島近海の海水から作られた『矢堅目の塩』を使用しています。

離島振興地方創生協会を通じて、日本の離島で育まれた食の恵みを守り応援しているイートアンドグループの活動の一環です。



＊ ＊

【商品名】極みの肉汁濃厚水餃子 《新商品》

【規格】標準 24 個(1 粒 27g)

【商品名】極みの肉汁大粒餃子 《リニューアル》

【規格】標準 24 個(1 粒 30g)

焼き上がりプロ級！素材のチカラを引き立て、楽しく！おいしく！



フライパンに並べるだけで、パリッパリの羽根のついた餃子がお家で作れる。その完成度をさらに高めるべく、『大阪王将 羽根つき餃子』をリニューアルいたしました。見た目と焼きやすさを追求した、パリッと食感とこんがり焼き目で、まるでプロ級の羽根の仕上がりに。素材の味を引き立てるうまみ、香り、コクを実現するために隠し味として自家製焦がし味噌を開発。この特製焦がし味噌は、大阪王将の外食事業の職人と商品開発チームが試行錯誤を重ねて、また食べたくなる味わいをテーマに作りました。定番人気の『羽根つき餃子』『羽根つきスタミナ肉餃子』『ぷるもち水餃子』にプラスしています。外食事業と食品事業、両方を展開している「大阪王将」だから実現した街中華の味で、冷凍餃子がさらにパワーアップしました。

＊ ＊

【商品名】羽根つき餃子 《リニューアル》

【規格】296g(餃子 12 個、たれ 2 袋)

背徳感マシマシ！ラーメンがもっとおいしくなる今までにない餃子が登場！



豚の背脂をぶるもちの皮で包み込んだ、その名『暴走背脂ニンニクぶた餃子』。とろける豚の背脂と、背脂の旨味をひきたてるおろしニンニクは、背徳感マシマシ。こってり濃厚な水餃子は、そのまま食べてもおいしいのですが、ラーメンにトッピングすると絶品。袋麺なら、一緒にお鍋で煮込むだけで背徳感マシマシの背脂にんにくラーメンの完成です。ラーメンスープに負けないインパクトのある味わいの餃子を是非お試しください。

＊ ＊

【商品名】暴走背脂ニンニクぶた餃子 <新商品>

【規格】標準 16 個(272g)

高井田ブラック、黒すぎるご当地ラーメン



“高井田系”や“高井田ブラック”という名で戦後から東大阪市西部を中心に親しまれているご当地ラーメンを、冷凍ラーメンにしました。真っ黒な醤油スープ、太麺、大きなチャーシューとたっぷりのネギ。冷凍ラーメンは、麺とスープに合う具材も一緒にお届けできるので本格ラーメンを再現しやすいのが特徴。2023 年春夏に発売開始した真っ赤なスープ『宮崎辛麺』と並べれば“黒 vs 赤”。見た目も味も刺激の強い大阪王将冷凍ラーメンシリーズの登場です。



＊ ＊

【商品名】大阪こてこて高井田ブラック <新商品>

【規格】260g(麺 170g)

食べきりサイズが新しい！



1 人で食べきるには少し多いけれども、2 人分としては少し少ない。誰にとっても使いやすい冷凍炒飯の量を研究し、このたび新商品としてご紹介するのが 250g 入り『街中華の炒め炒飯』。サラダやスープをプラスしたり、餃子をつけて中華定食にすれば大満足の 1 食に。

＊ ＊

【商品名】街中華の炒め炒飯 <新商品>

【規格】250g

本格派・豚まんが登場



2023 年、大阪王将がご紹介する豚まんは、玉ねぎと豚肉が詰まった大阪グルメの味わい。高級感漂うふっくらと柔らかい皮。優しく甘い、口どけのよい食感です。

＊ ＊

【商品名】大阪の味ぷくら豚まん <<新商品>>

【規格】2 個(184g)

ごはんがススム、BIG サイズ



大阪王将のから揚げが、新しくなりました。1 個の食べ応えを十分に、使いやすい容量に。衣と鶏肉、両方にたっぷりのにんにくを使用。食欲そそるニンニク醤油味は、お弁当の一品ではなく、夕食のメインメニューとしてご活用いただきたい、ごはんがススム一品です。

＊ ＊

【商品名】スタミナから揚げ BIG <<新商品>>

【規格】250g

2023 年秋冬商品一覧

<新商品一覧>

【商品名】極みの肉汁濃厚水餃子

【規格】標準 24 個(1 粒 27g)

【特徴】豚肉の肉汁を閉じ込めた至極の水餃子。1 粒 27g と本場のお店で味わうボリューム。

【商品名】暴走背脂ニンニクぶた餃

【規格】標準 16 個(272g)

【特徴】豚の背脂をふんだんに使用した水餃子。おろしニンニクとガーリックパウダーの W ニンニクを使用し、ラーメンのトッピングに合う濃い味付けに仕上げました。

【商品名】スタミナから揚げ BIG

【規格】250g

【特徴】衣にも鶏肉にもニンニクをまぶし、食欲倍増！1 粒約 40g の BIG サイズで夕飯のおかずにおすすめ。

【商品名】大阪の味ぷくら豚まん

【規格】2 個(184g)

【特徴】ジューシーな豚肉とふっくらとした皮が自慢の豚まん。

【商品名】大阪こてこて高井田ブラック

【規格】260g(麺 170g)

【特徴】真っ黒なスープは鶏豚のこってりとした醤油ベースのスープ。チャーシューと鮮やかな緑の九条ネギをトッピングして、ご当地ラーメンを手軽に楽しめます。

<リニューアル品一覧>

【商品名】極みの大粒 肉餃子

【規格】標準 24 個(1 粒 30g)

【特徴】牛・豚・鶏トリプルミートで、さらにぎゅっと詰まった肉感に。旨味が凝縮された肉汁も加わり、パワーアップしました。

【商品名】羽根つき餃子

【規格】296g(餃子 12 個、たれ 2 袋)

【特徴】さらに「パリッ」と食感の感動的焼目ができあがる羽根にリニューアル。調味料に焦がし味噌を加えコク旨になりました。

【商品名】羽根つきパーティー餃子

【規格】標準 50 個(1167g)

【特徴】※羽根つき餃子と同じ(たれはついておりません。)※

【商品名】羽根つき餃子みそだれ付き

【規格】300g(餃子 12 個、たれ 2 袋)

【特徴】さらに「パリッ」と食感の感動的焼目ができあがる羽根にリニューアル。調味料に焦がし味噌を加えコク旨になりました。店舗で人気の味噌だれで楽しめます。

【商品名】羽根つきスタミナ肉餃子

【規格】281.2g(餃子 12 個、塩 1 袋)

【特徴】新たにあらびきガーリックパウダーを追加。おろしにんにく 1.2 倍でパンチと旨みがアップ！焦がし味噌を加えコク旨になりました。

【商品名】ぷるもち水餃子

【規格】標準 16 個(272g)

【特徴】調味料に焦がし味噌を加えコク旨になりました。

【商品名】ぷるもち水餃子 特盛

【規格】標準 52 個(884g)

【特徴】※ぷるもち水餃子と同じ※

【商品名】謹製 なにわの羽根つきお好み餃子

【規格】297.6g(餃子 12 個、ソース 1 袋、鰹節 1 袋、あおさ 1 袋)

【特徴】キャベツ 15%アップで、キャベツの甘味と食感をより感じるように。

【商品名】街中華の炒め炒飯

【規格】250g

【特徴】大阪王将店舗人気メニューを再現。袋のままレンジでチンする簡単調理。冷凍餃子をプラスすれば、お家で定食の完成。

<ドライ品リニューアル品一覧>



【商品名】炒飯の素

【規格】2人前

【特徴】具材として豚肉、にんじん、ねぎが入っており、彩りの良い炒飯に。奥深いコクと香りが食欲をそそります。



【商品名】えび塩炒飯の素

【規格】2人前

【特徴】えび入り。口の中に香ばしい風味が広がります。えび、オイスターなど7種の風味でお店のような深みのある旨味を再現！



【商品名】かに玉の素

【規格】3～4人前

【特徴】大阪王将看板メニュー「ふわとろ天津飯」と同じ製法で、簡単にふんわり玉子がつくれます。かにの旨味と香りのきいたあんが後引く美味しさです。



【商品名】豚肉と玉子炒めの素

【規格】3～4人前

【特徴】お店のムーシーローのような、ごま油の香りが美味しさのポイント。甘辛い甜麺醤もアクセントになって、箸が進む一品です。



【商品名】肉ニラもやし炒めの素

【規格】3～4人前

【特徴】にんにくをきかせたクセになる味。お店のレバナラ炒めをベースにしているので、レバナラにしても美味しい甘辛たれです。



【商品名】肉野菜炒めの素

【規格】3～4人前

【特徴】生姜とごま油、コクのきいたたれ。冷蔵庫の残り物でも、野菜をおいしく簡単調理。



【商品名】手作り餃子の素

【規格】30～40個分

【特徴】にんにく、しょうがのきいた秘伝のスパイスが味を際立てます。豚脂、ポークオイルが入っているので、肉汁ジュシーな餃子に仕上がりに。

<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 半田

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