

～あの“ふわとろ玉子”が帰ってきた！～
大阪王将「天飯の日」のふわとろ玉子1枚増量！
2023年7月18日(火)より再開します

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「大阪王将」は、卵の供給不足や価格高騰などによる「エッグショック」の影響で一時休止をしていた毎月18日『天飯の日』におけるふわとろ玉子を1枚増量していたキャンペーンを、2023年7月18日(火)の「天飯の日」より再開いたします。

毎月18日の「天飯の日」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枚増量になる月1回の特別な日。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る天津飯を、より多くの方に楽しんでいただけるよう、今後も努めてまいります。

**■天飯の日**

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。

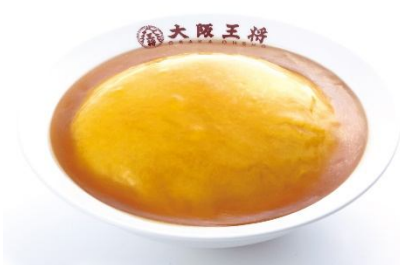
※セット、ハーフは対象外となります。

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/>

■“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

■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347店舗(2023年5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。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 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp