

～油いらず！水いらず！フタいらず！の次は“並べる手間なし！”～
10周年を祝したプレミアムな餃子
「大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM」が
FOODEX フローズンオブフューチャーでグランプリを受賞

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、2024年3月6日(水)に開催された冷凍食品のグランプリ企画「FOODEX(フーデックス)JAPAN2024 フローズンオブフューチャー」において、「大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM」が「おつまみ部門」のグランプリを受賞しました。



「大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM」は、大阪王将のお店と同じ大きさの大粒餃子を並べる手間なく円盤餃子にしてお召し上がりいただける2024年3月発売の新商品です。バイヤーと一般消費者らによって選ばれる「FOODEX JAPAN2024 フローズンオブフューチャー」の「おつまみ部門」の審査で、簡便性と味のクオリティに高い評価をいただき、グランプリ受賞に至りました。



■「大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM」について

羽根つき餃子誕生 10周年を記念して登場した“並べる手間なし！”円盤型の“プレミアム”な冷凍餃子。『大阪王将 羽根つき餃子』に比べて、お店と同じ大きめのサイズ。具材にはダイスカットの肉と、もっちりとした厚めの皮。大阪王将独自の“ジューシー製法”で、肉汁が口の中にじゅわっと広がるジューシーな餃子です。さらに、付属のタレが2種類入って“プレミアム”。定番の酢醤油ベースの「秘伝のタレ」と店舗で人気の「みそだれ」の2つの味でお楽しみいただけます。

<https://www.eat-and.jp/foods/products/detail.php?id=2BMMRF5>

■受賞コメント(商品開発担当・大菅夏実)

「大阪王将 羽根つき餃子」10周年という節目に、大変嬉しく思います。今まで、油いらず、水いらず、タレつき、ふたいらすと挑戦してきましたが、さらに「並べいらず」へ進化することができました。餃子を焼く時の当たり前だと思っていたちょっとした手間が省ける良さをみなさんに共感して頂け、お客様と向き合ってきてよかったです。また、簡単さだけでなく、お店の味わいを最大限に活かしたおいしさも楽しんで頂きたいと思います。今後も便利でおいしくワクワクするような商品をお届けします。

■「FOODEX フローズンオブフューチャー」について

一般社団法人日本能率協会などが主催するアジア最大級の食品・飲料総合展示会「FOODEX JAPAN」にて、フローズンフードの新たな魅力・価値を発信し、新商品や革新的な商品を表彰する企画です。

◎素材を生かして、5フリー(ファイブフリー)へ

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー(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

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