

【各位】

2024年6月20日

株式会社イトアンドホールディングス・株式会社イトアンドフーズ

## 大阪王将 2024年秋冬は調理・片付けなどの負担を軽減 ～タイパ・コスパを叶える“めっちゃええやん”な新商品・リニューアル商品が登場！～

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年秋冬家庭用商品として、新商品5品、リニューアル品15品を2024年9月より全国の量販店にて発売を開始いたします。



※商品パッケージは変更になる可能性があります。

### 2024年秋冬は「タイパ」と「コスパ」が高い商品で

2024年秋冬は、昨今トレンドの「タイパ(時間対効果)」と「コスパ(コストパフォーマンス)」をテーマに、調理、片付け、メニュー考案など日々の食事にかかる手間やストレスを最小限に抑えながら、中華専門店「大阪王将」の本格的な街中華をご家庭で楽しんでいただける商品をご用意いたしました。さらに、アレンジを加えれば、食の楽しさが広がる商品です。

## 時短・簡単・満足感あり！『餃子が主役のスンドゥブ鍋』

大人気の『ぶるもち水餃子』が、スンドゥブスープとセットになり、レンジで簡単に調理できる『餃子が主役のスンドゥブ鍋』として登場いたします。もちもちの皮で野菜の甘みとジューシーな肉の旨みを包んだ『ぶるもち水餃子』とピリリと辛いスンドゥブスープの相性は抜群。秋冬にぴったり、食べ応えもおいしさも満足できる一品です。さらに、カット野菜やたまご、うどんなどお好みの具材を加えてアレンジも自在。栄養バランスや気分に合わせて手軽にオリジナルの鍋を楽しめるアイテムです。また、お皿いらずでトレーごとレンジ調理が可能なので、洗い物も不要です。調理の手間を最小限に抑えながら、おいさと栄養を満たす、タイパ鍋です。



※商品パッケージは変更になる可能性があります。

【商品名】餃子が主役のスンドゥブ鍋 <新商品>

【規格】125g(餃子 5 個、スープ 1 つ)

## 羽根のパリッと食感続く！ より焼きやすく！ よりおいしくリニューアル！

大阪王将冷凍餃子シリーズは、国産素材にこだわった具材の美味しさを、自家製の隠し味で引き立て、大阪王将の冷凍食品でしか味わえないコクと旨みが特徴です。さらに、凍ったまま調理可能で、油・水・フタいらず！という便利さも兼ね備えています。まさに、手軽で時短、おいさを満たす製品です。

2024 年秋冬は、従来を超える焼きやすさ、時間が経っても羽根のパリッとした食感が続くようリニューアル。食事の最初から最後まで羽根パリをお楽しみいただけるようになりました。よりおいしく！より便利に！を突き詰めて進化を続ける大阪王将自慢の冷凍餃子をお楽しみください。



【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)

※当社のテスト結果では、約 30 分長持ち

※商品パッケージは変更になる可能性があります。

## どんな料理にでもあう！ 万能アイテム『あったらラクチン中華風肉だんご』

大阪王将から、使い勝手抜群の肉だんごが登場いたします。玉葱、生姜、にんにくが肉の旨みを引き立て、シンプルながらもジューシーな味わいに仕上げました。お弁当の具材はもちろん、『ぶるもち水餃子』と一緒に鍋やスープに入れるのもおすすめです。ポンと入れるだけの簡単調理で、どんな料理にも溶け込むため、具材として様々なメニューにお使いいただけ、満足感とおいしさを底上げします。時短で簡単、タイパ料理にぴったりなアイテムです。

【商品名】あったらラクチン中華風肉だんご 《新商品》

【規格】標準 20 個(260g)



※商品パッケージは変更になる可能性があります。

## 自家製ガーリックオイルが香る『羽根つきスタミナ肉餃子』

『羽根つきスタミナ肉餃子』は羽根の改良により、焼きたてのパリッと食感が持続するだけでなく、よりにんにくの香りを引き立てる進化を遂げました。

当社独自製法でガーリックオイルを開発。香りの強いガーリックオイルと5種類のにんにくを使用することで、従来品以上に“にんにく”の風味をたっぷりと楽しめます。スタミナ満点、やみつきになる味わいです。

【商品名】羽根つきスタミナ肉餃子《リニューアル》

【規格】281.2g(餃子 280g、岩塩 1.2g)



※商品パッケージは変更になる可能性があります。

## チーズの種類が増えてより濃厚に！『羽根つきチーズぎょうざ』

新たにモッツアレラチーズと北海道産生乳 100%使用のクリームチーズを使用、計6種類のチーズでチーズ感がさらにアップしました。モッツアレラチーズは優しい甘みを加え、クリームチーズはミルキーな甘みと酸味で深いコクをプラスします。羽根にもゴーダチーズが練り込まれており、羽根まで美味しく仕上げました。どこを食べてもチーズの濃厚な風味と旨みを感じられ、チーズ好きにはたまらない味わいです。

【商品名】羽根つきチーズぎょうざ《リニューアル》

【規格】278.4g(餃子 12 個)



※商品パッケージは変更になる可能性があります。

# 2024 秋冬新商品一覧

## <新商品一覧>



【商品名】餃子が主役のスンドゥブ鍋

【規格】125g(餃子 5 個、スープ 1 つ)

【特徴】餃子が主役の満足感たっぷりの鍋商品。レンジ調理で、時短&片付けラクラク。



【商品名】あったらラクチン 中華風肉だんご

【規格】標準 20 個(260g)

【特徴】生姜、にんにく、玉ねぎがお肉の旨みを引き立てる

シンプルながらも、ジューシーな一品。どんな料理にもなじむ万能アイテム。



【商品名】中華豚まん

【規格】172g(2 個入)

【特徴】中華料理人直伝のレシピで、より本格的な味わいに。ふんわり皮が餡の味わいを引き立てます。



【商品名】ぶっかけ 肉ニラ玉あんかけ炒飯

【規格】280g

【特徴】ぶっかけシリーズ第三弾！直火炒め製法のパラっと炒飯と自家製ガーリックとねぎ油が香る本格的な味わい。



【商品名】パラっと旨い 直火炒め炒飯

【規格】230g

【特徴】直火製法でお店のようなパラパラ感が楽しめる。さらに、ゴロツとチャーシューから広がる特製だれでやみつき必至です。

## <リニューアル品一覧>



【商品名】羽根つき餃子

【規格】296g(餃子 12 個、たれ 2 袋)

【特徴】羽根の持ちを改良、食べ始めから食べ終わりまでパリッと食感続く。

にんにく・生姜・キャベツを 10% 増量。肉感そのままに香り・旨み・食感を UP し、より美味しくなりました。



【商品名】羽根つき餃子 味噌だれ付き

【規格】300g(餃子 12 個、たれ×2 袋)

【特徴】食べ始めから食べ終わりまでパリッと食感続く。味は、肉感そのまま、にんにく・生姜・キャベツを 10% 増量。香りや旨みと食感を UP しました。より使いやすく、おいしくなりました。



【商品名】ぷるもち水餃子

【規格】標準 16 個(272g)

【特徴】お肉の食べ応えがアップ！鶏の旨みを練り込み、皮まで旨みがあふれる仕様に。



【商品名】羽根つきチーズぎょうざ

【規格】278.4g(餃子 12 個)

【特徴】新たにモッツアレラとクリームチーズが加わり、6 種類のチーズでコクと風味がさらにアップ。羽根までチーズのたまらないおいしさに。



【商品名】羽根つきスタミナ肉餃子

【規格】281.2g(餃子 280g、岩塩 1 袋)

【特徴】羽根のパリッと食感長持ち、自家製ガーリックオイルが加わりより“にんにく”が香るあじわいに。



【商品名】羽根つきパーティー餃子

【規格】標準 50 個(1167g)

【特徴】ホットプレートでも蓋なしで焼ける！



【商品名】ぷるもち水餃子 特盛

【規格】標準 52 個(884g)

【特徴】鍋やスープに相性抜群の水餃子。大容量でアレンジの幅広がる！



【商品名】たれつき肉焼売

【規格】218.2g(焼売6個、たれ・からし 1 袋)

【特徴】肉の旨みを引き出す自家製ねぎ油が香る。



【商品名】なにわのジューシー焼売

【規格】186g(焼売6個)

【特徴】特製スープをかけて、お出汁の旨みがさらに広がります。



【商品名】ぶっかけ えびあんかけ炒飯

【規格】280g

【特徴】直火で炒めた香ばしい炒飯に、卵白のふわとろえび入り自家製餡をかけて仕上げる、贅沢な味わい。レンジでできてお皿いらず！



【商品名】ぶっかけ 麻婆あんかけ炒飯

【規格】280g

【特徴】直火で炒めた香ばしい炒飯に、自家製ピリ辛麻婆豆腐をかけて仕上げる、贅沢な味わい。レンジでできてお皿いらず！



【商品名】餃子 3 個つき どん旨豚骨ラーメン

【規格】274g

【特徴】ワンタンより断然ウマイ！自慢の餃子を一つ増量しました！ボリューム感たっぷりのラーメンです。



【商品名】餃子 2 個つきコク旨塩ラーメン

【規格】268g

【特徴】ワンタンより断然ウマイ！自慢の餃子を乗せちゃいました！旨みの強いスープと餃子の相性抜群。

※プレスリリース内の商品パッケージは変更になる可能性があります。

#### ◎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