

## 大阪王将 2024 年秋冬常温商品 新商品・リニューアル商品を発売

～タイパ・コスパを実現、大阪王将初のカップ春雨シリーズが誕生～

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、「タイパ・コスパ」をキーワードに 2024 年秋冬常温商品として、新商品 5 品、リニューアル品 1 品を 2024 年月 9 月より全国の量販店にて発売いたします。



### 大阪王将初の春雨スープシリーズ！大阪王将定食をご家庭で！

この度、大阪王将が“中華料理に合う”を追求した、大阪王将初の春雨スープシリーズが登場します。『中華と食べる かきたま春雨スープ』は、かつおやアサリの旨みが溶け出した魚介ベースのスープにかきたまを加え、豊かな風味と優しい味わいが特徴です。『餃子と食べる 坦々風春雨スープ』は、胡麻のまろやかな風味に味噌と豚の旨味を加え、花椒などのスパイスで食欲をそそる坦々風味に仕上げました。

炒飯を温める間、餃子を焼いている間にお湯を注ぐだけでできあがるタイパ抜群のアイテムです。大阪王将の冷凍炒飯や餃子との組み合わせは抜群。お家で本格的な中華定食を楽しみたい方にもおすすめです。

【商品名】中華と食べる かきたま春雨スープ《新商品》

【企画】19.6g

【商品名】餃子と食べる 坦々風春雨スープ<<新商品>>

【企画】24.4g

## 甘酸っぱい初恋の味『とろとろ玉子がレンジで簡単初恋オムライスの素』

大阪王将店舗で人気の街中華風オムライスが、ご家庭でも簡単に再現できる常温調味料が誕生します。大阪王将のオムライスの決め手である玉子は、付属の粉末調味料を入れてレンジにかけるだけで、誰でも簡単にふわっと、とろとろの玉子を作ることができます。さらにご飯と炒める液体調味料には、チャーシュー風味の隠し味を加え、店舗のケチャップライスの濃厚な味を忠実に再現しました。手間と時間をかけずとも失敗いらずで、街中華のとろとろオムライスが手軽に作れるタイバ抜群の便利アイテムです。



【商品名】とろとろ玉子がレンジで簡単 初恋オムライスの素<<新商品>>

【規格】61.5g(液体+ふんわり粉)

## カット野菜が旨くなる！『家族みんなでぱくぱく肉野菜炒めの素』

『家族みんなで』シリーズは、お子様から大人まで楽しめる本格中華が作れる常温調味料です。

このたび、この『家族みんなで』シリーズに新しく、カット野菜と炒めるだけで簡単に街中華の野菜炒めができあがる『家族みんなでぱくぱく肉野菜炒めの素』が仲間入りします。忙しい毎日のレスキューアイテムとして人気のカット野菜ですが、味のバリエーションに困ることも。そんな負担を減らすため、カット野菜と炒めるだけで本格的な街中華の野菜炒めができる素を開発しました。りんご果汁をプラスし野菜嫌いのお子様でもパクパク食べられる優しい味付けになっています。香ばしいごま油の風味もきいているので、大人も子供も満足できる味わいに仕上がっています。



【商品名】家族みんなで ぱくぱく肉野菜炒めの素<<新商品>>

【規格】55g

## ドライ品一覧

<新商品一覧>



【商品名】中華と食べる かきたま春雨スープ

【規格】19.6g

【特徴】かつおとあさりの旨みをきかせた中華に合う簡単スープ。



【商品名】餃子と食べる 坦々風春雨スープ

【規格】24.4g

【特徴】ごまのまろやかな風味に味噌と豚の旨みを加えたコクのあるスープ、花椒やスパイスもきかせて坦々風に仕上げました。



【商品名】なんでも中華たれ

【規格】150ml

【特徴】大阪王将特製鉄ラー油入りの万能たれ。餃子はもちろん、冷やっこやサラダにもぴったりです。



【商品名】とろとろ玉子がレンジで簡単 初恋オムライスの素

【規格】61.5g(液体+ふんわり粉)

【特徴】レンジで簡単に大阪王将大人気メニューのふわとろ卵が作れます。  
炒飯の味付け液には、チャーシューの風味を+、街中華の味を再現しました。



【商品名】家族みんなで ぱくぱく肉野菜炒めの素

【規格】55g

【特徴】カット野菜が旨くなる！炒めるだけで、お子様もぱくぱく！いつもと一味違う肉野菜炒めが楽しめます。

#### <リニューアル品一覧>



【商品名】手作り餃子の素

【規格】65.4g

【特徴】にんにくの量を増やしてコクと香りをアップ、鶏がらスープを加えてより中華を感じられる味にしました。家庭でも簡単にお店のような本格餃子が作れます。

※リリース内の製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 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