

大阪王将で野菜たっぷりランチ？ “ちょっといい”のがこれからの「街中華」 大阪王将 神保町店 10/24 オープン

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:文野幸司)が展開する餃子専門店「大阪王将」は、創業55周年を機に発表いたしました「55周年新モデル店舗」の2号店目となる『大阪王将 神保町店』を2024年10月24日(木)にオープンいたします。



大阪王将創業55周年を機に、2024年9月、「55周年新モデル店舗」の展開をスタートいたしました。新モデル店舗では、日常使いの街中華はそのまま、時代にあったスタイルへ、生まれ変わりました。大衆中華としてガッツリ飯を楽しみに来られるお客様だけでなく、さまざまなシーンで利用できる場所として、心地よい時間をお過ごしいただけます。

『大阪王将 神保町店』は、「55周年新モデル店舗」の2号店目。1号店の『大阪王将 鷺沼駅前通り店』は、ファミリー層のお客様がメインでご利用いただいておりますが、神保町は近隣にオフィスも多く、1号店とはまた異なるご利用シーンをイメージしています。例えば、ビジネスマンや学生の方々のランチタイム。ランチを食べ損ねた時や午後の休憩タイムに。ハーフサイズの野菜たっぷりな逸品も豊富で、“ちょい飲み”も充実しています。いろんな人がいろんなシーンで利用できる、これまでになかった“ちょっといい”街中華です。



店舗情報

店舗名: 大阪王将 神保町店
所在地: 東京都千代田区神田神保町 2-7
オープン日: 2024年10月24日(木)
営業時間: 11:00~22:30(L.O.22:00)
定休日: なし
店舗面積: 21.4坪
席数: 26席



時代の変化とともに“おなかいっぱい”の定義が変わってきました。ガッツリとした茶色い料理だけではなく、「野菜を食べたい」、「いろんなメニューを少しずつ食べたい」という風潮も現れています。そこで、大阪王将新モデルではメニューも刷新。食材に、パプリカをはじめ彩り豊かな野菜を取り入れ、ハーフサイズのメニューも充実。ヘルシードリンクと組み合わせれば、健康的なセットが完成します。

■野菜たっぷりで、“ちょっといい”ランチ

ランチタイムは、早く手軽に食べたいもの。街中華は早く食べられるランチメニューの一つですが、野菜をたっぷり摂れたら、さらにうれしいものです。「55周年新モデル店舗」のランチタイムは、野菜たっぷりに刷新した逸品メニューが選べるほか、サラダが付く「リフレッシュセット」をご用意いたしました。ランチセットは全てドリンク付き。ドリンクはテイクアウトカップでご提供するので、お食事後の店外、オフィス等に持ち帰ってお楽しみいただけます。



LUNCH		11時~15時
ランチドリンクセット 中華そば + ドリンク ¥855 (¥946)		リフレッシュセット 中華そば + サラダ + ドリンク ¥991 (¥1,098)
中華そば 必置メニュー 中華そば ¥855 (¥946) 中華そば+サラダ ¥991 (¥1,098)	まろやか辛口担々麺 必置メニュー 担々麺 ¥946 (¥1,046) 担々麺+サラダ ¥1,082 (¥1,180)	五目炒飯 必置メニュー 五目炒飯 ¥810 (¥900) 五目炒飯+サラダ ¥946 (¥1,046)
ふわとろ天津飯 必置メニュー 天津飯 ¥810 (¥900) 天津飯+サラダ ¥946 (¥1,046)	回鍋肉(ホイコーロー) 必置メニュー 回鍋肉 ¥900 (¥990) 回鍋肉+サラダ ¥991 (¥1,098)	酢豚 必置メニュー 酢豚 ¥900 (¥990) 酢豚+サラダ ¥991 (¥1,098)
追加メニュー 元盅焼餃子 ¥273 (¥300) ニンニク ¥273 (¥300) 肉肉餃子 ¥273 (¥300)		選べるセットドリンク 原価 ¥400 原価 ¥400 原価 ¥400 原価 ¥400

■軽く食事をしたい時、“ちょっといい”午後の休憩

これまで、ランチタイムを逃した時、大阪王将では通常メニューからお選びいただいていた。午後の軽食にしては、ボリュームが多く、夕食に差し障ってしまう。かといって、餃子単品でオーダーするのも気が引ける。そのようなお声をいただいたこともあります。「55周年新モデル店舗」では、午後の休憩タイムにちょうどよい軽食を食べられるよう、ハーフサイズメニューを充実。ランチを食べ損ねた時、午後にゆっくり食事ができる時にご利用いただけます。ベンチ席の席でゆったり、コンセント席で Wi-Fi を使用して食事の合間のお仕事も。野菜たっぷりの逸品メニューとともに楽しみいただけます。



■夕食も、ちよい飲みも。“ちよつといい”ディナータイム

栄養バランスのよい夕食として、ヘルシードリンクとあわせて野菜たっぷりの逸品メニューが充実しているので、ディナータイムも、これまで以上に利用しやすくなりました。



■大阪王将 55 周年新モデルとは

「餃子一皿あれば、
明日を笑って生きていける。」



大阪王将の創業者・文野新造氏の言葉です。

55年の時を経て、大阪王将にとって、この大切な言葉を、「SMILE & GYOZA」にアップデート。新しいロゴマークも、餃子の形を笑っている口の形と掛け合わせたデザインで、笑いの文化が根付いている大阪生まれのブランドとして、新たなイメージを広げてくれるロゴマークで、より親しみやすくなりました。

居心地のよい空間にするため、入口、壁一面がガラス貼り。店内は日差しが降り注ぎます。淡い色使いや木の温もりを感じる空間に、中華らしい“赤”色をアクセントに。天井が高く、通路も広く設計。ベビーカーでの移動もスムーズです。また座席は幅広のクッションシートにして、ゆっくりとお食事を楽しめるよう設えています。Wi-Fi、コンセント席もご用意しております。



■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。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。2024年は創業55周年。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「この街の味」として、そして「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 広報 PR グループ 半田・崎間

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