

大阪王将の味が！ふんわりたまごが！自宅でできる！
大阪王将 2025年春夏常温商品
『無限ループカレー』と『レンジでかに玉の素』新発売
～食の志向は“お店の味”、レンジ調理でタイパが叶う～

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「大阪王将 おうちで楽しむ街中華」をコンセプトに、中華専門店「大阪王将」の味をご家庭にお届けする常温商品の新商品 1品とリニューアル商品 1品を 2025年3月より全国の量販店にて販売開始いたします。



近年の簡便性や個食需要を追い風に、レトルトカレーの市場は年々規模を拡大しています。中でも“お店の味”は、市場をさらに活性化させているキーワードです。

大阪王将では店舗でカレーを販売しています。スパイスの辛さとフルーツの甘さが交差するカレーとして人気のメニューです。この人気のカレーを、ご家庭でも簡単に楽しめる常温商品として開発しました。20種類以上のスパイスを配合したやみつきになる辛さと、バナナやりんごによる深いコクのある甘さが特徴。さらに、牛肉と野菜の旨味が溶け込んだ、複雑でクセになる味わいです。甘さと辛さが交互にやってくる、“無限ループ”カレー。その名の通り、無限に食べたくなるような美味しさをお楽しみいただけます。

夏場には火を使わずに、レンジ調理だけで済む商品の需要が高まっています。そこで、大阪王将の常温調味料の中でも根強い人気の『かに玉の素』をレンジ調理品へリニューアルいたしました。卵に付属の調味料を混ぜ、レンジで加熱するだけで誰でも簡単に、お店のようなふんわりたまごが作れます。餡もレンジ調理で難しいとろみの調整が不要に。フライパンいらずで感動のかに玉が完成します。今後、大阪王将 中華調味料の素は、レンジでできるシリーズとしてリニューアルを進めてまいります。



新商品



【商品名】甘くて辛い無限ルーブカレー

【規格】1人前、170g

【特徴】甘辛スパイスがクセになる！大阪王将店舗のカレーをおうちで簡単に再現できます。20種類以上のスパイスとフルーツをじっくり煮込んだ甘さと辛さが病みつきのカレーです。

リニューアル品



【商品名】レンジでかに玉の素

【規格】55g(液体調味料 50g、ふんわり粉 5g)

【特徴】人気のかに玉がレンジで簡単に。ふんわりたまごが誰でも作れます。

◎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 広報・PR グループ 半田

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