

ニンニクなしでも、秘伝の味付けでご飯が進む！ 大阪王将『にんにくゼロ うまっ塩餃子』新発売 ～ジュワッとやみつき！ランチにおすすめ～

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)は、餃子専門店「大阪王将」で、2025年2月16日(日)より『にんにくゼロ うまっ塩餃子』を発売いたします。



『にんにくゼロ うまっ塩餃子』は、ニンニクなしでも食べ応えのある餃子を食べていただきたい、という思いから誕生いたしました。

『にんにくゼロ うまっ塩餃子』では、具材の味付けに、元祖焼餃子で使用している秘伝の調味料をたっぷり混ぜ込みました。旨味の強い赤身肉、キャベツをバランスよく混ぜ合わせ、生姜をアクセントに、餃子の味が引き立つように仕上げています。ほんのりと柚子が香る後味が爽やか、小ぶりな大きさとで何個でも食べられるようにしています。

この『にんにくゼロ うまっ塩餃子』をメインのおかず、白ご飯で食べていただくのがおすすめ。ニンニクのおいさを気にせず、ランチに餃子定食をお楽しみいただけます。大阪王将に、新たな餃子の誕生です。



■商品概要

にんにくゼロ うまっ塩餃子

290 円(税込)

2025 年 2 月 16 日(日)より順次発売開始

(関東・関西の一部の店舗からスタート)

※店舗情報は、下記ページにてご確認ください。

<https://www.osaka-ohsho.com/store/>

※店舗により価格が異なる場合がございます。



■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『元祖焼き餃子』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 年に創業 55 周年を迎え、「めっちゃええやん！」をキーワードに、「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