

～関西のご当地食材の魅力を発信～

大阪王将 道頓堀本店限定！

流通科学大学と産学連携、社会共創プロジェクト

「なにわ黒毛和牛のあばれませそば」11/17 発売

イトアンドグループで餃子専門店「大阪王将」を運営する株式会社大阪王将（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、流通科学大学（神戸市西区／学長：清水信年）と連携をした社会共創プロジェクトとして、新メニュー『なにわ黒毛和牛のあばれませそば』を 11 月 17 日（月）より大阪王将 道頓堀本店にて限定販売いたします。



なにわ 黒毛和牛の WAGYU Wild-style Mixed Noodles あばれ ませそば

罪レベルのコク 奥丹波の玉子

道頓堀本店 期間限定

香り立つ 辛味のアクセント 九条ネギ

旨みのラストパンチ 明石海苔

一口で落ちる 黒毛和牛 (大阪梅ビーフ)

止まらない 気つけや

単品 **1,255円** 税込 1,380円

餃子セット **1,528円** 税込 1,680円

元祖焼餃子1人前付き

※写真はイメージです

大阪王将 × 流通科学大学

アンケート・feedback

大阪王将と 大学生の やんちゃなコラボ

流通科学大学の学生さんたちが「食べたい」を全部かなえた 欲張りやんちゃな一皿です。大阪の黒毛和牛や、明石海苔など 関西のご当地食材の魅力を活かした豪華のうまさ！ぜひご賞味あれ！

2025/11/17-12/31

『なにわ黒毛和牛のあばれませそば』は、大阪産の黒毛和牛がたっぷり載ったませそば。具材には、大阪ウメビーフ（大阪）の他、九条ネギ（京都）、奥丹波の卵（京都）、明石海苔（瀬戸内海産）など関西を代表するご当地食材をたっぷり使っています。鰹節粉末の和風味をアクセントに、微塵切りしたニンニクやオイスタータレと甘辛タレでコク深い味わいに。たっぷりの具材と豪快に混ぜ合わせて食べていただきたい、食欲をそそる贅沢な逸品です。

『なにわ黒毛和牛のあばれませそば』は、イトアンドグループが流通科学大学商学部マーケティング学科・後藤こず恵准教授(専門:マーケティング)のゼミナールと連携し、社会共創プロジェクトを通じて開発したメニューです。学生が関西のご当地食材を題材に、企画から販売まで取り組むことで、マーケティングの実践力を育むことを目的としました。プロジェクトは、3年生と4年生が主体となり、ターゲット設定、価格設計、食材選定、ネーミング、販促デザインまでを一貫して行い、メニュー企画会・試食会・審査会を実施。インバウンド客の多い道頓堀本店での販売であること、そして、関西のご当地食材を使用するという条件のもと、調理法や原価等に制約がある中で、学生の皆さんは独創的かつ魅力的な商品企画を実現され、最終的に『なにわ黒毛和牛のあばれませそば』が商品化となりました。この後アンケート調査等を行い、考察を進めてまいります。



今回の取り組みは、学生の皆さんに授業で学んだ知識を実践に活かしていただく場を提供するとともに、当社にとっても学生ならではの自由な発想と熱意に触れ、新たな視点や可能性を発見する機会となりました。また、企業によるサステナビリティ活動の実現にもつながりました。「食を通じて、ワクワクする未来を。」のパーパスの下、今後も社会課題解決にチャレンジし、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



■商品概要

商品名:なにわ黒毛和牛のあばれませそば

大阪の黒毛和牛や瀬戸内・明石海苔など、関西のご当地食材を贅沢に使用したませそば。

価格:単品 1,380 円(税込)※持ち帰り不可

元祖焼餃子付き 1,680 円(税込)

販売期間:2025 年 11 月 17 日(月)～12 月 31 日(水)

販売店舗:大阪王将 道頓堀本店

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