



2025年4月9日

各位

株式会社王将フードサービス

餃子の王将をもっと美味しく
「Challenge 2025」 麺をリニューアル
 ～餃子の王将史上最高の旨麺の誕生です～

餃子の王将は、「餃子の王将をもっと美味しく Challenge 2025」と題し、料理のさらなる品質向上を目指した取り組みを継続しております。昨年「Challenge2024」で実施した餃子の改良に続き、**麺のリニューアル**を行いました。4月12日以降、順次店舗での提供が始まります。



<リニューアルポイント>

麺に使用する卵の調合などを見直し、麺の厚みや小麦粉の練り具合など絶妙なバランスにすることで、コシのあるしっかりとした弾力感とコクが加わりました。
 北海道産小麦の風味をより味わっていただけます。
 ※焼そばに使用している麺は4月下旬以降順次変更いたします。

<新登場の「平打ち麺」>

配合を改良した上で、更に太さのある「平打ち麺」を新開発しました。太さがあることでラーメンスープに良く絡み、具材に負けない存在感と食べ応えがアップしました。

<平打ち麺に切り替わるメニュー>

餃子の王将ラーメン	焦がしニンニク味噌ラーメン	天津麺
豚辛ラーメン	五目そば	極王天津麺
チャンポン	野菜たっぷり担々麺	チャーシュー麺(※)
こってりラーメン	キムチラーメン	

※北海道以外の店舗では、2025年2月から焦がしニンニク味噌ラーメンを平打ち麺で提供しています。

※東日本エリアでの「チャーシュー麺」は麺の種類、スープベースが異なります。

※一部店舗で販売していない商品もございます。

<対象店舗> 全国の「餃子の王将」「GYOZA OHSHO」

以上

【本件に関するメディア関係者のお問い合わせ先】
 株式会社王将フードサービス 営業企画部
 TEL：080-3491-4025 mail：prkouhou@ohsho.co.jp
<https://www.ohsho.co.jp/>（餃子の王将公式HP）