

＼”極王シリーズ”に新メニュー登場！／
「極王餃子の王将ラーメン」 販売開始のお知らせ
～アレンジ自在なトッピングメニューも！～

当社は、2025 年 11 月 13 日から、「餃子の王将を極める」プレミアムメニューの”極王シリーズ”として、「極王餃子の王将ラーメン」を販売いたします。

餃子の王将の定番ラーメンが、ワンランク上の味わいになって新登場。贅沢な気分が味わえる満足感たっぷりの一品ですので、ぜひお楽しみください。



餃子の王将をもっと美味しく
Challenge 2025

さらにリッチで食べ応えたっぷりに

新極王
餃子の王将
ラーメン

単品 891 円
(税込 980 円)

旨麺
北海道産小麦

リッチフレーバーなアクセントの
フライドオニオン焦がし葱油

青梗菜と白髪ネギの
華やかな彩り

麦とハーブで育てた 国産豚肉「麦小町®」を使用
ドデカサイズのプレミアム焼豚
炭火でじっくり焼き上げたしっとり柔らかな旨みと甘みあふれる極上焼豚

Take Out お持ち帰りできます。

※お持ち帰りの場合は税率が異なります。お持ち帰りは容器1個につき税込10円をいただきます。容器の再利用はできません。 ※写真はイメージです。

【商品概要】

「極王餃子の王将ラーメン」

1 人前：891 円(税込 980 円)

醤油豚骨ベースのコク旨スープとコシのある平打ち麺に、大ぶりのプレミアム焼豚や白ネギ、チンゲン菜などをトッピング。

プレミアム焼豚は、日本ハム社の国産ブランド豚「**麦小町®**」を使用した、ジューシーで肉の旨味がぎゅっと詰まったこだわりの逸品です。

サクサクのフライドオニオンと香ばしい焦がしネギオイルを調合した”フライドオニオン焦がし葱油”がスープに溶け込み、さらに香味豊かでコク深い味わいのラーメンです。



国産豚肉「麦小町®」について



日本ハムの自社農場で、麦とハーブをベストな比率で配合したこだわりの飼料で育てられた国産豚。一般的な豚肉と比較して、旨味成分であるグルタミン酸★が約 1.6 倍、ビタミン B1★が約 1.5 倍と差があります。

国際味覚審査機構 2023 年度審査会において優秀味覚賞を受賞した、世界のシェフもそのおいしさを認めた豚肉です(審査はバラ肉で実施)。

★グルタミン酸：日本ハム株式会社 中央研究所調べ(2021 年 10 月 26 日)

日本栄養・食糧学会 遊離アミノ酸データベース 大型種豚肉 ロース屠畜後 6 日後の数値比較結果より

★ビタミン B1：日本ハム株式会社 中央研究所調べ(2021 年 10 月 26 日)

日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)大型種豚肉ロース数値比較結果より

<販売開始日>

2025 年 11 月 13 日(木)～

<販売店舗>

全国の「餃子の王将」「GYOZA OHSHO」 ※一部店舗除く

○さらに！トッピングメニューも新登場！

極王餃子の王将ラーメンにも使用している「プレミアム焼豚」を始め、「青森県産にんにく」、「こだわりの玉子(生)」などのトッピングメニュー8品も、11月13日よりお選びいただけるようになりました。
自分好みにカスタマイズして様々なアレンジをお楽しみください。

<トッピングメニュー一覧>



▲「プレミアム焼豚」
380 円(税込 418 円)



▲「青森県産にんにく」
180 円(税込 198 円)



▲こだわりの玉子(生)
130 円(税込 143 円)

「炭火焼焼豚(5 枚)」	300 円(税込 330 円)	「焼豚(3 枚)」	260 円(税込 286 円)
「メンマ」	180 円(税込 198 円)	「白髪ネギ」	180 円(税込 198 円)
「煮玉子」	150 円(税込 165 円)		

※トッピングメニューのお持ち帰りはできません。

<販売開始日>

2025 年 11 月 13 日(木)～

<販売店舗>

全国の「餃子の王将」「GYOZA OHSHO」 ※一部店舗除く

【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 : 070-3113-1645 mail : prkouhou@ohsho.co.jp

<https://www.ohsho.co.jp/> (餃子の王将公式HP)