

各 位

株式会社王将フードサービス

＼“極王シリーズ”が充実のラインナップに！／
新極王7商品 ついに完成!!
～「極王餃子の王将ラーメン」はさらに美味しく～

当社は、2026 年 1 月 14 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、**新極王7商品**を販売いたします。

昨年 11 月より販売している「極王餃子の王将ラーメン」は、旨みとコクがアップしてさらに美味しくリニューアル。

酢豚や回鍋肉など、餃子の王将の定番人気メニューが、ワンランク上の味わいになって新登場します。

贅沢な気分が味わえる満足感たっぷりの新極王7商品を、ぜひお楽しみください。

餃子の王将
日本を美味しく
OHSHO

7 新極王誕生
いつものメニューをちよつと贅沢に

Challenge 2026

極王海老のチリソース
大盛りでフリフリの海老に四川唐辛子の
旨みソースをしっかりと絡めお肉の
ヒリッとした熱もみみとコクが楽しめる味わいを出す
これで新極王チリソース

1,100円(税込1,210円)
ジャストサイズ 660円(税込726円)

極王山豚肉
旨みと旨みがつまった豚バラ肉と新鮮野菜を
にんにくの香りが効いた特製ソースで
ご飯と一緒に食べておいしい
食べ応えたっぷりの逸品です

880円(税込968円)
ジャストサイズ 530円(税込583円)

極王餃子の王将ラーメン
定番の餃子の王将ラーメンに唐辛子オイルをアラス
カより旨みとコクが深みとくまにしみこみスープがまろやか
ドレッシングのアクセントで旨みとコクが深みとくまにしみこみ
アライメントと白髪油の組み合わせを深めます

891円(税込980円)
RENEWAL 鶏 煮干し オイル使用

極王麻婆豆腐
使用する鶏肉は辛味と唐辛子をベースにアラスカ
産の鶏肉もタマールでアップしました
旨みもバリエーションも大人気の味わいを演出
四川山椒と唐辛子で、ちよつと大人の味わいを出す
まさに本場麻婆豆腐です

891円(税込980円)
ジャストサイズ 540円(税込594円)

極王酢豚
京都、群馬、中国産肉などを活用してアランド
カリッとしたジューシーな豚肉に、唐辛子、長ネギ
カリッとしたピーマン、ピーマン、ピーマンを合わせた
ききな香りとマイルドな味わいのあるつくに仕上げました

891円(税込980円)
ジャストサイズ 540円(税込594円)

極王天津炒飯
人気のお天ぷらも極王に
大盛りで盛り
こだわりの王将ソースをプラスして
さらに贅沢に

1,180円(税込1,298円)
ジャストサイズ 680円(税込748円)

極王鶏の唐揚げ
鶏肉も肉に、にんにくの旨みと
しっかりと効かせた唐揚げ
ジュースでさらさら
ボリューム満点の逸品です

880円(税込968円)
ジャストサイズ 530円(税込583円)

Take Out このマークの付いた商品は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1品につき税込10円をいれた袋です。旨味の再利用はできません。※食材や量は店舗により異なる場合がございます。
※品質保持のため生野菜のお持ち帰りはできません。※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。予めご了承ください。※写真はイメージです。



<販売開始日>

2026年1月14日(水)～ ※「極王餃子の王将ラーメン」のリニューアルも1月14日(水)～

<販売店舗>

全国の「餃子の王将」「GYOZA OHSHO」 ※一部店舗除く

～商品概要～

＼さらに美味しくなりました／

「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、日本ハム社のブランド豚「**麦小町®**」を使用した、ジューシーで肉の旨み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、よいアクセントに。

さらに「**鯖煮干しオイル**」を加えて、魚介の風味をプラス。**旨みとコクがアップして、さらに香味豊かでコク深い味わいの一杯にリニューアルしました。**



＼その他人気メニューも“極王”になって新登場！／



「極王鶏の唐揚げ」

1人前：880円(税込968円)

ジャストサイズ：530円(税込583円)

鶏もも肉を店舗で手仕込みした、衣はカリッと、中はジューシーな、鶏肉の旨み溢れる唐揚げです。にんにくの香りと胡椒の風味が食欲をそそります。



「極王酢豚」

1人前：891円(税込980円)

ジャストサイズ：540円(税込594円)

黒酢や鎮江香酢、中国醤油などをブレンドしたマイルドで奥深い味わい。ジューシーな豚肉にシイタケ、長ネギ、ピーマン、ニンジン、パイナップルと、彩りも食感も豊かな一品。



「極王回鍋肉」

1 人前：880 円(税込 968 円)

ジャストサイズ：530 円(税込 583 円)

やわらかくてジューシーな豚バラ肉を使用。
豆鼓のコクやんにくの香りが効いた香ばしい特製味噌ダレが、肉の旨みと脂の甘み、キャベツなどの野菜の美味しさを引き立てます。



「極王海老のチリソース」

1 人前：1,100 円(税込 1,210 円)

ジャストサイズ：660 円(税込 726 円)

大ぶりでプリプリの海老に、豆板醤の辛みや白ネギの香味が効いた旨辛チリソースを絡めました。ピリッと上質な辛みとコクが海老の旨みを引き立てる、本格的な仕上がりです。



「極王天津炒飯」

1 人前：1,180 円(税込 1,298 円)

ジャストサイズ：680 円(税込 748 円)

餃子の王将の大人気メニュー「炒飯」に、ふんわり焼き上げた玉子をのせて、さらに玉子でとじた特製餡をかけたトリプル玉子仕立て。大ぶりの海老&カニカマがのった贅沢な一品。



「極王麻婆豆腐」

1 人前：891 円(税込 980 円)

ジャストサイズ：540 円(税込 594 円)

挽肉は牛肉と豚肉をベストバランスで調合し、旨みも食べ応えもアップしました。豆鼓のコクやニラの香味に、豆板醤の辛さ、山椒の痺れをしっかりと効かせたシャープな味わいです。

【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）