

各 位

会 社 名 株式会社 王将フードサービス  
 代表者名 代表取締役社長 渡邊 直人  
 (コード番号 9936 東証第一部)  
 リサーチ&コンサルティング部  
 問合せ先 IR・リサーチ課 副部長 内田 浩次  
 (TEL. 075-595-4484)

## 餃子および麺の国産化に関するお知らせ

当社は、10月8日（水）より、餃子の主要食材（豚肉・小麦粉・キャベツ・ニラ・にんにく・生姜）および麺類に使用している小麦粉の原産地を 100%国内産へ切り替えましたのでお知らせ致します。

### 記

全てのお客様へ、より安心、安全で、より上質な料理をお届けするために、餃子の餡に使用している生姜、餃子の皮および麺に使用している小麦粉の原産地を 100%国内産へ切り替えました。今後もお客様の「安心」と「美味しさ」を追求してまいります。国産小麦粉の特色を生かした上質の料理を是非ご賞味ください。

### 【店頭 PR ポスター】

餃子の王将 日本を美味しく

MADE IN JAPAN  
 お客様の「美味しい」という、安心のために。

2014 年秋、餃子国産化。

餃子の王将は、遠ともいふべき「餃子」に使用している主要食材（豚肉・小麦粉・キャベツ・ニラ・にんにく・生姜）を、全て国産化することを決断いたしました。  
 従来から「餃子」に使用している食材のほとんどは国産でしたが、餡に使用している生姜と、皮に使用している小麦粉については、国内調達の難しさから外国産を使用しておりました。しかし、全てのお客様へより安心、安全で、より上質の「餃子」を召し上がっていただきたく、このたび生姜と小麦粉も国産化することで、「餃子」の主要食材が全て国産になりました。国産の小麦粉で高品質の皮を作るためには、全国各地から良質な小麦粉を仕入れ、それぞれの特徴を把握し、美味しい生地を練り上げるための高度な水分管理が必要となります。それでも、私たちはスタッフ一丸となって、お客様に美味しい「餃子」を提供するために邁進いたします。どうぞ、今まで以上に安心、安全で、上質の「餃子」をご賞味ください。  
 ※一部調味料等は外国産を使用しております。

電話 王将フードサービス  
本社 京都府山科区西野山町東ノ上野 204 番地 1

餃子の王将 日本を美味しく

MADE IN JAPAN  
 お客様の「美味しい」という、安心のために。

つるつる。麺も国産化。

餃子の王将では「餃子」の主要食材国産化とともに、麺料理で使用する「麺」の小麦粉についても国産化することを決断いたしました。今回の国産化により、「麺」の表面はしっとりつるつる、芯はしっかりとしたコシがあり、もちもちとした食感を実現しました。今後も引き続き、お客様の「美味しさ」と「安心」を追求し続けてまいります。  
 どうぞ、国産小麦粉の特色を生かした上質の「麺」を、ぜひご賞味ください。  
 ※揚げそば（皿うどん）の麺のみ、従来通り外国産小麦粉を使用しております。

電話 王将フードサービス  
本社 京都府山科区西野山町東ノ上野 204 番地 1

※メニューの詳細等は当社ホームページにてご確認ください。(http://www.ohsho.co.jp)

※一部調味料等は外国産を使用しております。

※揚げそば（皿うどん）の麺のみ、従来通り外国産小麦粉を使用しております。

以上