



Express

2019年6月21日

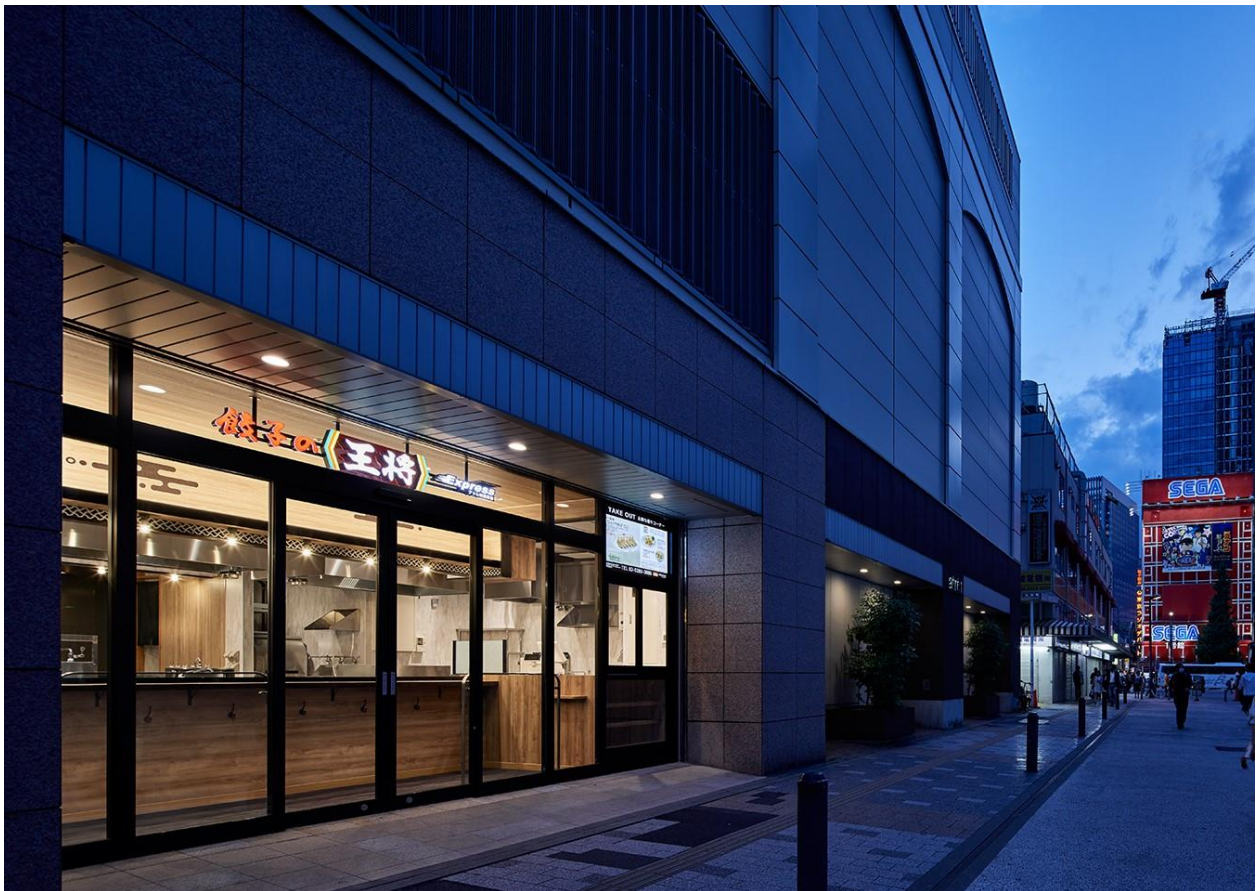
各位

株式会社王将フードサービス

おいしい！早い！新しい！

新業態1号店「餃子の王将 Express アトレ秋葉原店」

オープンのお知らせ



© Nacása & Partners Inc. FUTA Moriishi

株式会社王将フードサービス(本社 京都府 代表取締役社長 渡邊直人)は、6月27日にリニューアルオープンする「アトレ秋葉原1店」の1階フロアに、**新業態店舗1号店**となる「餃子の王将^{エクスプレス}アトレ秋葉原店」をオープンします。

【餃子の王将 Express アトレ秋葉原店のコンセプト】

① 美味しくてスピーディ

餃子の王将初の全席スタンディングスタイルのお店です。

JR 秋葉原駅に直結しているという立地からも「電車までのわずかな時間」「待ち合わせまでのひととき」といったニーズに応えられるようスピーディさを重視、もちろん味にもご満足いただけるよう、食材や調理方法にこだわり、できたての手作りの料理を厨房からカウンターへ直接ご提供します。

② お客さまの様々なライフスタイルに合わせたお店

営業時間は6:00~25:00 朝からラーメン(いわゆる「朝ラー」)をお召し上がりいただけます。
また、短時間でランチをしたい方や小腹を満たしたい方、帰宅前に軽くアルコールとお食事を
楽しみたい方、お酒の後の締めめのラーメンを召し上がる方などお客様のライフスタイルに合わせた
ご利用が可能です。

③ 餃子の王将創業以来の「初めて」が集結

全席スタンディングであること、餃子の王将 ひとくち餃子や、かき揚げラーメンをはじめとする
オリジナルメニューは、昨年創業 50 周年を迎えた餃子の王将の新たな挑戦です。
駅構内や狭小物件など、今後の店舗展開を見据えたお店でもあります。

【メニュー】

以下、餃子の王将 Express アトレ秋葉原店でしか味わえないオリジナルのメニューです。

「餃子の王将 ひとくち餃子」

全国の餃子の王将に先駆けいち早く登場した食べやすいひとくちサイズの餃子です。
従来の餃子と同様、小麦粉は北海道産、にんにくは青森県産など、
主要食材はすべて国産を使用し、味の風味はそのまま、
皮はパリッパリッ、中はジューシーなのが特徴です。

餃子の王将 ひとくち餃子



180円+税

「かき揚げラーメン」

全国の餃子の王将でも、餃子の王将 Express アトレ秋葉原店でしか味わえない一品です。
かき揚げは、ゴロっと大き目にカットしたチャーシューをメインに、
玉ねぎ・にんじん・しいたけ・きくらげ、そして希少性の高い国産メンマが
味と食感のアクセントになっています。
高さは約 10 センチでボリューム満点。インスタ映えします。
スープは醤油、白醤油、醤油豚骨3つのなかからチョイスできます。
また、かき揚げは揚げたてのサクサク感をお楽しみいただくため、ラーメンと別々に
ご提供します。

かき揚げラーメン



680円+税

「餃子ラーメン」

餃子の王将 ひとくち餃子をトッピングしたラーメンです。
餃子の王将 で創業以来愛されてきた餃子とラーメンですが
ひとつのメニューになったのは初めてです。
餃子の王将 Express アトレ秋葉原店の麺類はあっさり食べやすい極細麺です。
従来の餃子の王将同様、北海道産小麦粉 100%の麺を使用しています。

餃子ラーメン



580円+税

【1号店 店舗情報】

正式名称: 餃子の王将 Express アトレ秋葉原店

所在地: 東京都千代田区外神田 1-17-6 アトレ秋葉原1店 1階

店舗面積: 14.1坪

客席数: スタンディング(18名)

開店日: 2019年6月27日(木) AM10:00 グランドオープン

営業時間: 6:00~25:00(ラストオーダー24:30)



© Nacása & Partners Inc. FUTA Moriishi

以上

お問い合わせ、取材のお申し込みは下記までご連絡ください。

株式会社王将フードサービス 広報部

庄司 達生 TEL:080-8520-6958 MAIL:t.shoji@ohsho.co.jp

上山 千晴 TEL:080-7945-7370 MAIL:c.ueyama@ohsho.co.jp

餃子の王将

グランドメニュー
GRAND MENU

Express アトレ秋葉原店

餃子の王将

ひとつち餃子 (1人前: 6ヶ)

Hitokuchi Gyoza
Bite-sized Gyoza (6pcs)

一口餃子 (1人份・6個)

¥180 + 税



皮はパリッ
中はジューシー

餃子の主要食材はすべて国産です。
餃子のんにく 100% 青森県産、小麦粉 100% 北海道産。

※一部調味料等は外国産を使用しております。

餃子の王将
新定番



つるっともちり新感覚
餃子ラーメン
Gyoza Ramen
(Soy sauce based broth)
餃子拉面 醤油

¥580 + 税

究極のコラボ
餃子×ラーメン

サクサク揚げたて
かき揚げ×ラーメン

※スープをお選びください。 Please choose a soup.

醤油味 白醤油味 醤油豚骨味
Soy sauce White soy sauce Soy sauce, Pork bone flavored

一押し
ラーメン



国産メンマとゴロっと焼豚
かき揚げラーメン
Mixed-Vegetable
Tempura Ramen
什锦天妇罗拉面

¥680 + 税

餃子の王将定番の
人気商品



餃子の王将ラーメン
Gyoza no Ohsho Ramen
(Soy sauce, Pork bone-flavored)
餃子的王将拉面 醤油豚骨

¥500 + 税

ゆず風味がさわやかな
白醤油風味



白醤油ラーメン
Siro Shoyu Ramen
(Soy sauce, kelp & bonito flakes based broth)
白醤油拉面 白醤油

¥640 + 税

昔ながらの懐かしい味



中華そば
Chinese Noodles (Soy sauce based broth)
中式面条 醤油

¥550 + 税

鶏の唐揚げ (3ヶ)
Kara Age
Fried Chicken Breast
(3pcs)

炸鸡块 (无骨) (3个)
¥300 + 税



ライス(大) Rice-Large **¥220 + 税**
米饭(大)

かき揚げ丼
(タレ or スープ)
Mixed-Vegetable Tempura
Rice Bowl (Tare sauce/Soup)
什锦天妇罗盖饭 (调味汁/汤)

¥680 + 税



ライス(中) Rice-Middle **¥170 + 税**
米饭(中)

中華炊き込みご飯
Chinese Mixed Rice
中式炖菜饭

¥250 + 税



ライス(小) Rice-Small **¥150 + 税**
米饭(小)

当店のお米は、すべて国産米を使用しております。



このマークの付いた商品はお持ち帰りできます。
The dish to which this mark was attached can be brought home.
带有该符号的商品可以打包带走。

※ お持ち帰りのお客様は容器代の一部として、容器 1 個につき 10 円 (税込) をいただきます。
※ お社、当社の容器の再利用はできません。
※ Please note that for takeout you will get charged for 10 yen (Including Tax) per box.
※ 1 和时我们收取一部分容器费用。1 个容器 10 日元。本公司容器不可回收利用。

写真はイメージです。

※メニューは変更になる場合がございます