

## 餃子一筋50余年「大阪王」の新店が6月5日にオープン 『餃子酒飯 大阪王 天満店』

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）のグループ企業である株式会社ハンエイ（本社・大阪府大阪市、社長・小堀義正）は、2025年6月5日（木）に「餃子酒飯 大阪王 天満店」をオープンします。



「餃子酒飯 大阪王」は、大阪を中心に飲食店と販売店を展開している、株式会社ハンエイが手掛ける餃子専門店です。“餃子をもっと美味しく、もっと身近に”を企業理念に、1969年創業当時の味を守り続け、心と体を笑顔にする餃子を皆さんにお届けしています。餃子一筋50余年の大阪王が、この度、大阪・天満にオープンします。

### 伝統とこだわりが詰まった「大阪王 極旨餃子」



「心と体を笑顔にする餃子」を目指し、毎日自社製造している「大阪王 極旨餃子」は、国産キャベツと国産豚肉を使用し代々伝わる製法で作る餡と、皮の品質にこだわった自慢の逸品です。

ふんわり柔らかい餡に食感を活かしたたっぷりのキャベツ、大きめのんにくと生姜のアクセントが効いた、濃いめの味付けが特長です。カリッと焼き上げた皮と、ふわっとした餡の中から顔をのぞかせる野菜たち。食べて美味しく、見て美味しい餃子をお届けします。

### 餃子屋ならではの逸品たち



大阪王定番人気のメニュー。中国の黒豆・豆鼓を使用し、現地から取り寄せたたまり醤油使ったタレは、濃厚で独特のコクがあるのが特長です。



紫蘇1枚・小海老1匹をまるまる使用し、店内で包む変わり種餃子。それぞれの風味を生かし、酢醤油や岩塩でさっぱりお召し上がりいただくのがおすすめです。



昆布や魚介の旨みを凝縮し、4種類の醤油をブレンドしました。1週間以上寝かせた熟成醤油だれが味の決め手。

店内でのご飲食のほか、店頭にはテイクアウト専用のご注文窓口を設けており、餃子をはじめとするほとんどのメニューがテイクアウト可能です。餃子は生でもお持ち帰りいただき、ご自宅で焼き立てを召し上がっていただけます。

天満の地でも、餃子をもっと美味しく、もっと身近に感じていただくことで、心と体を笑顔にする店舗を目指します。



### 餃子酒飯 大阪王 天満店

開店日：2025年6月5日（木）

営業時間：月～木・日 11：30～22：00

金・土 11：30～22：30

席数：35席

住所：大阪府大阪市北区天神橋四丁目10番6号 1階

電話：06-6867-7779

※サッポロライオンより発行しているクーポンや割引券、また、サッポロホールディングスより発行している株主様ご優待割引券はご利用いただけません。

この件に関するお問合せは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	営業統括部（広報担当） TEL：03-6264-6037 / E-mail： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136