

～大阪王将”この街の味”シリーズ第9弾～

地域のお客様とつながる『この街の焼きそば』が登場

都道府県ごとの地元食材を活用した、こだわりの44種類の焼きそばを
それぞれの都道府県にて11月19日(金)より発売開始!

株式会社大阪王将(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:植月剛)は、“この街の味”シリーズ第9弾として、それぞれの地域のお客様への感謝の気持ちと、各地域ならではの食文化の歴史を未来へ受け継いでいきたいという想いをこめて考案した『この街の焼きそば』を2021年11月19日(金)より、全国の大阪王将(一部店舗を除く)にて発売いたします。

大阪王将は1969年9月、大阪の京橋で創業して以来、それぞれの地域のお客様にご愛顧いただき、44都道府県に店舗を展開してまいりました。“この街の味”シリーズ第9弾では、日ごろよりご愛顧いただいている44都道府県各地のお客様への感謝の気持ちをこめて各地域の地元食材を活用し、44種類それぞれの個性とこだわりが詰まった『この街のやきそば』をご用意いたしました。是非、お住まいの地域の食文化を大切に味をお楽しみください。



■商品概要

- ・商品名:『この街のやきそば』
- ・販売期間:2021年11月19日(金)～2021年12月31日(金)予定
- ・商品特徴:地域ならではの食文化からインスピレーションを受け、各地域の地元食材を活用した個性豊かなこだわりのラインナップが揃いました。一つ一つ、味・見た目・商品名・ポスターデザインまで全てが違う44種類のストーリーが詰まった、『この街の焼きそば』をお楽しみください。

■商品ラインナップ一覧

都道府県名	商品名	商品画像	価格(税込)	商品説明
北海道	ジンギスカン焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と羊肉・揚げニンニク・もやし・ピーマンを 特製ニンニク甘辛タレで炒めたパンチ力ある焼きそば。
青森	バラ焼き焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と柔らかくて甘い玉葱・豚バラ肉をたっぷり使用し 特製甘辛醤油タレで炒めたコク旨な焼きそば。
岩手	三陸恵みの茎わかめ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と白葱・海老・三陸産茎わかめをニンニクと醤油タレで 炒めた磯の香り豊かな焼きそば。
宮城	マーボー焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺に甜面醤を効かせた肉ミンチ・豆腐を具材とした コクのあるピリ辛な餡をたっぷりかけた焼きそば。
秋田	目玉の焼きそば		700	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺ともやし・豚ミンチ・キャベツを出汁を効かせた 特製ソースで炒めた焼きそばに、目玉焼き&鉄ラー油をのせた出汁香る一皿。
山形	からみそあんかけ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と7種の具材を特製辛味噌タレで炒めた焼きそばに 醤油餡をかけたピリ辛な一皿。更なる辛味変化はトッピングの辛味噌で！
福島	ソースカツ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺とキャベツ・もやしを出汁を効かせた特製ソースで 炒めた焼きそばに約100gのソースカツをのせた迫力ある一皿。
茨城	スタミナあんかけ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺にニンニクを効かせた豆板醤で炒めた具材（豚レバー・ 南瓜・キャベツ・ニラ）たっぷりな甘酢餡をかけたスタミナ満載な焼きそば。
群馬	モツ煮焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と豚モツ（味噌味）・茼蒿・人参を ニンニク豆板醤醤油タレで炒めたモツ好きにはたまらないクセになる焼きそば。
埼玉	わらじカツ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺ともやし・キャベツを特製ソースで炒めた焼きそばに ほんのり甘めのソースが特徴的なソースカツ約120gをのせたうまさ超ド級な一皿。
千葉	勝浦タンタン焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺をのせた麺にピリ辛な味噌で炒めた玉葱・豚ミンチを 具材とした醤油餡をたっぷりかけたヤミツキ濃厚な一皿。
東京	浅草ソース焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺とキャベツ・もやし・豚バラ肉を特製ソースで炒め、 目玉焼き&青海苔をのせたソース香る王道な焼きそば。
神奈川	サンマーあんかけ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺にジャキジャキもやし・豚バラ肉・小松菜・人参・木耳・筍を 具材とした醤油餡をかけた野菜たっぷり具沢山な焼きそば。

都道府県名	商品名	商品画像	価格（税込）	商品説明
新潟	バカうんめたれかつ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺ともやし・キャベツを特製ソースで炒めた焼きそばにほんのり甘めのたれが特徴的なタレカツ約90gをのせた旨すぎる一皿。
富山	黒胡椒ブラック焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺とキャベツ・もやし・豚バラ肉・海老・イカ・人参を特製黒ソースで炒めた焼きそばに黒胡椒をたっぷり散らしたスパイシーな一皿。
石川	ハントン風焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と玉葱・ピーマンを特製ケチャップソースで炒めたハントン風焼きそばにトトロ玉子・白身フライ、さらにタルタルをのせた満腹な一皿。
福井	ソースカツ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺とキャベツ・もやしを出汁を効かせた特製ソースで炒めた焼きそばに約80gのソースカツを積み重ねた迫力ある一皿。
長野	信州菜焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と野沢菜・豚ミンチ・しめじをニンニクと醤油タレで炒めた焼きそばにガーリックチップを散らした野沢菜が活きるピリ辛な一皿。
岐阜	鶏ちゃん焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺と鶏モモ肉・キャベツ・もやしをニンニクを効かせたピリ辛な甘味噌タレで炒めた香ばしく香り豊かな焼きそば。
静岡	しらす山葵焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺ともやし・わさび菜をニンニクと醤油タレで炒めた焼きそばに山葵タレを絡めたしらすをたっぷりのせた山葵香る贅沢な一皿。
愛知	デラかつ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺とキャベツ・もやしを特製ソースで炒めた焼きそばに八丁味噌タレをかけたカツ約100g、さらに目玉焼きをのせた濃厚で贅沢な一皿。
京都	九条葱マヨ焼きそば		695	九条葱と相性抜群な生細麺を使用！ 細麺と豚バラ肉・小松菜・生姜を出汁醤油タレの旨味を吸わせながら炒めた焼きそばにフレッシュな九条葱をどっさりのせた九条葱を堪能できる一皿。
滋賀	近江国のマヨタク焼きそば		690	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・白菜・白葱・ニラを豆板器とニンニクを効かせた醤油タレで炒めた焼きそばにマヨネーズで和えた沢庵・白葱をのせた旨さ際立つ一皿。
大阪	紅天もつマヨソース焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と牛モツ・キャベツをニンニク風味の甘辛ソースで炒めほんのり出汁の効いた焼きそばにとろとろ玉子・紅生姜天・青葱・ガーリックマヨネーズをのせた至福の一皿。
兵庫	ぼっかけ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ ほんのり出汁を効かせたニンニクが香る特製ソースで炒めた太麺焼きそばに甘辛く煮た牛すじ・蒟蒻を贅沢にのせたもはや説明不要な一皿。
奈良	なら白菜のスタミナ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・白菜・ニラを豆板器とニンニクを効かせた醤油タレで炒めた焼きそばはニンニクの香りと白菜の旨さを存分に味わえる食欲解放な一皿。

都道府県名	商品名	商品画像	価格（税込）	商品説明
和歌山	紀州梅塩 焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・白菜・白葱・小松菜をほんのり出汁を効かせたニンニク塩タレで炒めた焼きそばにたっぷり白葱をのせ梅肉ソースをかけたさっぱり梅香の一皿。
鳥取	玉のせホルそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と牛モツ・もやしをニンニクを効かせた甘辛味噌タレで炒めた焼きそばに目玉焼きをのせたピリ辛で奥深いコクのある一皿。
島根	大和しじみのつゆ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と穴道湖しじみ・炒り玉子・白葱・白菜・人参・ニラをしじみ出汁醤油タレの旨味を吸わせながら炒めた焼きそばはしじみをストレートに堪能できる贅沢な一品
岡山	鶏とキャベツの高原焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と香ばしく焼き上げた鶏ムネ肉・キャベツを濃厚な甘辛い味噌タレで炒めた焼きそばに青葱と鉄ラー油をたっぷりとのせたピリ辛で抜群に旨い一皿。
広島	ぶちうまソース焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・キャベツをニンニクを効かせた オタワク焼そばソース で炒めた焼きそばにキャベツ入り玉子と追い オタワク焼そばソース をかけたぶちうま一皿。
山口	どりのせバリそば		795	バリバリに揚げた生細麺を使用！ ニンニク風味の醤油タレで炒めた具材（キャベツ・白葱・ナルト・椎茸・木耳・筍）たっぷり醤油餡を揚げ麵にかけ、約90gの油淋鶏を豪快にのせた一皿。
徳島	すだち鶏塩 焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と香ばしく焼き上げた鶏ムネ肉・白葱・小松菜をほんのり出汁を効かせたニンニク塩タレで炒めた焼きそばにすだち1個分とナルトをのせた香り爽快な一皿。
香川	オリーブ塩ガーリック焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と炒り玉子・香ばしく焼き上げた鶏ムネ肉・小松菜をニンニク塩タレで炒めた焼きそばにオリーブオイルをかけたオリーブが抜群に香る一皿。
愛媛	焼豚たまご焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺ともやしをニンニクを効かせた甘醤油タレで炒めた焼きそばに焼豚60gと目玉焼きをのせたこってり旨い一皿。
高知	柚子アオサにら焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・白菜・白葱・ニラをニンニク塩タレで炒めた焼きそばに柚子スライスとアオサをのせたコク旨さっぱりな一皿。
福岡	モツにら明太マヨ焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と牛モツ・キャベツ・ニラをニンニクを効かせた甘辛味噌タレで炒めた焼きそばに明太子マヨネーズをのせたこってり旨い一皿。
佐賀	シンリアン焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と玉葱をニンニク塩タレで炒めた焼きそばに甘辛く炒めた牛肉・レタス・トマトをのせガーリックマヨネーズをかけたサラダ仕立てな一皿。
長崎	トルコライス風ナボ焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ ニンニク醤油香るコーンバターライスに太麺と玉葱・ピーマン・ロースハムを特製ケチャップソースで炒めた焼きそばをのせ、約60gのボークカツをのせたボリューム満点な一皿。

都道府県名	商品名	商品画像	価格（税込）	商品説明
熊本	阿蘇たかな焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・小松菜・白葱をニンニク風味のオースタータレで炒めた焼きそばに白葱を和えた高菜・辛子マヨネーズをのせたまったりピリ辛な一皿。
大分	とり天柚子胡椒焼きそば		695	柚子胡椒と相性抜群な生細麺を使用！ 香ばしく両面焼きした麺ともやしをニンニクを効かせた醤油タレで炒めた焼きそばに約130gのとり天をのせ柚子胡椒マヨネーズをかけたピリ辛で爽やかな柚子香る一皿。
宮崎	チキン南蛮焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺とキャベツをほんのり出汁香るニンニク醤油タレで炒めた焼きそばに約150gのチキン南蛮と特製タルタルソースを豪快にのせた一皿。
鹿児島	黒黒焼きそば		795	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と黒豚・キャベツ・白葱・もやしをニンニクを効かせた甘醤油タレで炒めた焼きそばはこってり漆黒な一皿。
沖縄	パイナップル焼きそば		695	もちもち食べ応えのある生太麺を使用！ 太麺と豚バラ肉・キャベツ・玉葱・ニラを特製ケチャップソースで炒めた焼きそばに香ばしく焼いたパイナップルをのせたパイナップル王国ならではの一品。

■販売店舗

国内の大阪王将(一部店舗を除く)

※各商品はそれぞれの都道府県で販売

※販売店舗・各都道府県の商品特徴に関しては11月19日(金)以降、公式サイトにてご確認くださいませ。

URL: <https://www.osaka-ohsho.com/>

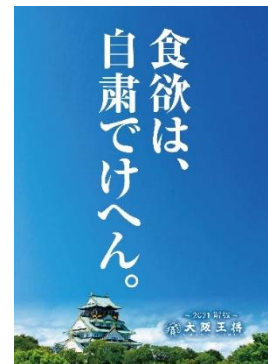
■大阪王将 2021解放 ～食欲は、自粛でけへん。～

ここしばらく しんどかったり 我慢ばかりだったり 思うように進まなかったり
眉間にしわよせて 毎日を過ごしていませんか？
あったかい餃子を食べて 心をほっこりさせて また明日から笑ってください

食欲は、自粛でけへん。

だから大阪王将はあなたの食欲を解放します。

毎日あつあつのおいしい餃子を用意してお待ちしています。



■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業。現在、日本国内で359店舗(2021年8月末時点)を展開する餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。2019年9月に創業50周年を迎え、これからは「この街の味」を合言葉に、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一品を提供してまいります。

・大阪王将公式サイト: <https://www.osaka-ohsho.com/>



<本件に関するお問い合わせ先>
 株式会社イトアンドホールディングス
 マーケティング戦略部 広報 PR グループ 担当: 日岐、鎌田
 TEL: 03-5769-5050 E-mail: eat-press@eat-and.jp