

～イトアンドフーズ調味料・加工食品 2022年春夏家庭用新商品～ 「スタミナ餃子の素」「スタミナ炒めの素」を3月より販売開始！ これ1つで、お店のような本格中華が楽しめる！

株式会社イトアンドフーズ(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田浩康)は、中華専門店「大阪王将」がお届けする調味料・加工食品シリーズの家庭用新商品「スタミナ餃子の素」、「スタミナ炒めの素」を、2022年3月より全国の量販店にて販売開始いたしました。

「大阪王将」の調味料・加工食品シリーズは、スーパーの精肉や鮮魚、卵、青果などの売場でも人気です。食材を揃えるだけで、お店のように本格的な中華が簡単に作れます。コロナ禍の影響もあってご自宅で食事をとる機会が増える中、おうちごはんの味方として、「大阪王将」がお届けする調味料・加工食品をぜひ、日々の料理にお役立てください。

2022年春夏の新商品は、ニンニクをふんだんに使ったスタミナ抜群の商品です。活力につながるパンチの効いた食事を、お楽しみください。



<新商品>



◆スタミナ餃子の素

- ・ニンニクを効かせた味付けで、ニラを加えるとよりスタミナ感がアップします。餃子屋自慢の濃厚な餃子が、誰でも簡単に作れます。
- ・ひき肉料理のアレンジにも使える、液体タイプの万能調味料です。



◆スタミナ炒めの素

- ・大阪王将の青菜ガーリック炒めを再現しました。
- ・小松菜などの青菜と豚肉、シーフードなどを炒めるだけで、お店さながらの炒め物が出来上がります。
- ・にんにくの香りが食欲をそそります。

◎素材を生かして、5フリーへ

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、5フリー(香料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料に頼らない商品づくり)を推進しています。

▼イートアンドフーズ 商品紹介ページ

<https://www.eat-and.jp/foods/products/>

▼イートアンドフーズ アレンジレシピページ

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe/gyoza2020aw/>

素材のチカラ

香料・甘味料
着色料・保存料
化学調味料
使用して
いません

■大阪王将が紹介する、楽しい食卓情報「&table」

冷凍食品を使った彩り豊かな食卓の楽しさを発信するメディアです。調理や盛り付けの楽しさ、自分だけの味わい方を発見してください。最新の冷凍食品情報や餃子の焼き方、アレンジレシピ、大阪王将商品に込められた開発物語なども紹介してまいります。

▼&table

<https://table.osaka-ohsho.com/?pr>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イー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 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp