

～FOODEX フローズンアワード～  
**「大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子」が  
 トレンド部門で GOLD MEDAL(最高賞)を受賞！**

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、2022年3月10日(木)に開催された冷凍食品のグランプリ企画「FOODEX(フーデックス) フローズンアワード」において、「大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子」が「トレンド部門」の GOLD MEDAL(最高賞)を受賞いたしました。



「大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子」は、ニンニクをよく効かせたスタミナアップにぴったりの商品。審査員からは、このジューシー感やパンチの効いた味が「何個でも食べられそう」「ビールのお供に最高」との高評価をいただいたほか、簡単に羽根つきの餃子が作れる点も決め手となり、今回の GOLD MEDAL(最高賞)受賞に至りました。

■「大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子」について

ニンニクの量を「大阪王将 羽根つき餃子」の2倍に増量。肉量も大幅アップし、濃厚な肉の旨味やコクも存分に感じられるスタミナ満点な羽根つき餃子です。添付の岩塩を付けて食べると、素材の旨味がより引き立ちます。2022年3月にリニューアルし、ラードとニンニクを炊き込んで作った黒マー油を使用することなどにより、さらにダイナミックな味わいとなっています。具材は、全て国産品を使用しております。

▼商品情報ページ

<https://www.eat-and.jp/foods/products/detail.php?id=296WU4L>

■開発担当者より

コロナ禍で社会の気分が落ち込んでいるとき、食品メーカーとして何かできることはないかと考え、開発した商品です。ニンニクをたっぷり食べていただいて、体の中から元気に、明るくなっただきたいという想いを込めました。テレワークの浸透やマスク生活の定着もあり、ニオイを気にすることなく楽しんでいただけたらと考えました。

## ◎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/>



## ■「FOODEX フローズンアワード」について

一般社団法人日本能率協会などが主催するアジア最大級の食品・飲料総合展示会「FOODEX JAPAN」にて、バイヤー100名が選ぶ最新の冷凍食品のグランプリを発表する企画です。「トレンド部門」や「プチ贅沢ディナー部門」「ヘルス&ウェルネス部門」などのカテゴリーごとに、審査・表彰が行われました。



<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