

～イトアンドフーズ 2022年春夏業務用新商品・リニューアル品～ “揚げて美味しい”を追求した「揚げ専用餃子」、 当社最大サイズ「BIG 焼売」などを3月より販売開始

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」がお届けする業務用新商品2品・リニューアル品2品を、2022年3月より販売開始いたしました。今回は、揚げることで最高の食感や味になるように仕上げた「揚げ専用餃子」、ひとくちでは食べきれないほどの「BIG 焼売」が新たに登場いたします。

「大阪王将」の業務用商品は、イトアンドグループが外食事業で培ったノウハウを活かして開発した、種類豊富な餃子や点心、惣菜などを、スーパーマーケットなどの量販店やコンビニエンスストア、外食店といった業務用市場に向けて提供してまいりました。引き続き、「大阪王将」の業務用商品によって売り場や店舗の付加価値を高めていただけるよう、ラインナップの拡充を進めてまいります。

<新商品>揚げることで最高の食感、味になるように仕上げた「揚げ専用餃子」

焼き餃子・水餃子に比べると浸透していないものの、おつまみにもぴったりで調理の手間も少ない揚げ餃子の魅力を広めていきたいという想いで、開発に至りました。



◆業務用揚げ専用餃子

- ・皮のサクサク感を出すため、通常より皮の厚みを薄くし、米粉やコーンスターチを配合しました。
- ・皮が具の水分を吸収せず、冷めても固くなりにくいように工夫し、時間が経っても美味しさを保ちます。
- ・おろしニンニクとガーリックパウダーを使用し、ニンニクの風味を効かせました。
- ・コク深い醤油ダレで、味に深みを出しました。

<新商品>ひとくちでは食べきれない、圧倒的存在感を放つ「BIG 焼売」

当社が販売する冷凍焼売の中では最大となる1粒約45gのBIGサイズが特長です。一見してわかるボリューム感、惣菜コーナーなどでインパクトを放つこと請け合いです。



◆業務用BIG 焼売

- ・醤油とごま油をベースとした、王道の味付けに仕上げました。
- ・甜面醤を加えることにより、コクと甘みが食欲をそそります。
- ・国産の豚肉と鶏肉を使用しています。

<リニューアル品>



◆業務用こだわり餃子

- ・具材を約3%増量し、食べ応えを向上しました。
- ・皮に砂糖を配合することで、焼き目が綺麗につきやすく、保水性が上がるためモチモチ感が持続します。
- ・より肉の旨味を出すため、豚ハラミ肉を使用しています。ポークエキスやニラ・生姜を増量し、冷めてもコクとパンチを楽しめます。



◆業務用肉餃子

- ・従来品より肉を増量し、より肉の旨味を感じられるように仕上げました。
- ・具材と皮それぞれにでん粉を配合することで、具材のジューシー感、皮のモチモチ感がアップしました。

◎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

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

▼イートアンドフーズ 業務用商品

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



<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