

～イトアンドフーズの2022年秋冬 家庭用新商品・リニューアル品～ 大阪グルメを再現した“なにわシリーズ”などが新登場 冷凍食品・中華調味料の全16品を8月より販売

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、「大阪王将 おうちで楽しむ街中華」をコンセプトに、中華専門店「大阪王将」の味をご家庭にお届けする冷凍食品の新商品4品とリニューアル品10品、中華調味料の新商品2品を、2022年8月より全国の量販店にて販売開始いたします。

【冷凍食品】大阪グルメを再現した“なにわシリーズ”が新登場

2022年秋冬シーズンでは、大阪グルメの定番であるお好み焼きの味が羽根つき餃子で楽しめる「謹製 羽根つき なにわのお好み餃子」、大阪名物の豚まんをイメージした「謹製なにわ豚まん」を、新たに販売いたします。



「謹製 羽根つき なにわのお好み餃子」は、焼いた後にソースとマヨネーズをかけ、鰹節とあおさをトッピングするという本物のお好み焼きと同様の召し上がり方をご提案しています。味はもちろん調理の体験も含めてさらに楽しんでいただける、これまでにない羽根つき餃子です。

「謹製なにわ豚まん」は、玉ねぎと豚肉がギュッと詰まった、大阪名物の豚まんをイメージしています。じっくりとローストした玉ねぎの甘さとジューシーな豚肉の香りが食欲をそそる商品です。







担々麺が加わり、ラーメンのバリエーションも豊かに

ラーメンの新商品「クリーミー白胡麻担々麺」も販売いたします。白胡麻が香る、クリーミーな濃厚担々麺で、アクセントに加えた“鉄”(高温の油で揚げた唐辛子)が、スープのコクを引き立てます。

引き続き「大阪王将」が培ったノウハウを活かして、主力商品の餃子のみならず、中華カテゴリー全般へとラインアップを広げてまいります。








<新商品一覧>




商品画像	商品名	規格	特徴
	謹製 羽根つき なにわのお好み餃子	297.6g(餃子12個、ソース1袋、鰹節1袋、あおさ1袋)	【新登場】 たっぷりの国産キャベツと、鰹だしの風味が口いっぱいに広がります。 鰹節・あおさ・ソース・マヨネーズという、お好み焼きそのままのトッピングでお楽しみいただけます。 ※マヨネーズは付いておりません。
	謹製なにわ豚まん	184g(2個)	【新登場】 玉ねぎと豚肉がギュッと詰まった、大阪名物の豚まんです。 じっくりとローストした玉ねぎの甘さとジューシーな豚肉の香りが食欲をそそります。 皮はほんのり甘く、ふんわり柔らかい食感に仕上げました。
	クリーミー白胡麻担々麺	230g(麺170g)	【新登場】 白胡麻が香る、クリーミーな濃厚担々麺です。 アクセントに加えた“鉄”(高温の油で揚げた唐辛子)が、スープのコクを引き立てます。
	大きなとりから 600g	600g	晩ご飯のおかずとして大活躍請け合いの、ゴロっと大きなからあげです。 ジューシーな若鶏もも肉を、にんにく醤油味で仕上げました。 600gと大容量で、チャックもついておりストックに便利です。

<リニューアル品一覧>



■焼き餃子

商品画像	商品名	規格	特徴
	羽根つき餃子	296g(餃子12個、たれ2袋)	旨みの詰まった肉汁があふれ出す「新ジューシー製法」で、一層美味しくなりました。 「羽根つきパーティー餃子」は、おうちの餃子パーティーやストックに便利な大容量タイプです。 「羽根つき餃子味噌だれ付き」は、熟成信州味噌や老舗の超特選醤油などを使用した味噌だれで、濃厚な味わいを楽しめます。
	羽根つきパーティー餃子	1167g(標準50個)	
	羽根つき餃子味噌だれ付き	300g(餃子12個、たれ2袋)	
	羽根つきスタミナ肉餃子	281.2g(餃子12個、添付塩2袋)	牛脂とにんにくを増量し、コクと旨味をさらにアップしました。 新たに加えたあらびきのブラックペッパーが風味を引き立てます。
	羽根つきチーズぎょうざ	278.4g(餃子12個)	ローストしたチーズを使用することで、より香ばしくリニューアルしました。 6種のチーズを厳選して使用。ワインとのペアリングも楽しめます。

■水餃子

商品画像	商品名	規格	特徴
	ぶるもち水餃子	270g(14個～16個)	皮には鶏のだしを、中具には、香味野菜を低温でじっくりと炒めた特製の野菜ペーストを、新たに配合しました。肉の旨味と野菜の甘みがより感じられる味わいになりました。 通常サイズ(270g)のパッケージは「お鍋の食べ方ご提案バージョン」・「色々なアレンジのご提案バージョン」の2種類で展開しています(商品内容は同じ)。
	ぶるもち水餃子 ポリュームパック	540g(29個～31個)	
	ぶるもち水餃子 特盛	900g(49個～50個)	

■点心

商品画像	商品名	規格	特徴
	たれつき肉焼売	218.8g(焼売6個、たれ1袋、からし1袋)	世界三大ハムの1つである金華ハムのスープを練り込みました。国産玉ねぎを増量し、肉の旨味との相乗効果でより美味しくなりました。
	小籠包	150g(6個)	金華ハムやオイスターの美味しさを加え、より深みのあるスープとなりました。2種類のでん粉を使用して皮の保水性を高め、レンジ調理でも蒸したてのようにもちもちで柔らかな食感を実現しました。

※その他、「金華スープの醤油ラーメン」・「スタミナ味噌ラーメン」の規格変更を予定しております。

【中華調味料】スタミナ商品に「から揚げ粉」が新登場

食材を揃えるだけでお店のような本格中華が簡単に作れる中華調味料も、ラインアップを拡充しました。

「大阪王将」ブランドならではの、にんにくをたっぷり効かせたスタミナ商品として「フライパンでできるスタミナから揚げ粉」(100g。鶏肉 2 枚分)を新たに販売いたします。通常の唐揚げと比べ 4 分の1程度と少ない油で調理でき、肉とよく絡み衣が付きやすいように原料の配合を調整するなど、使い勝手にもこだわりました。

「かに玉の素」(60g。2 人前×2 回分)は、従来品よりもあんかけの素を増量し、新たにチキンとエビのエキスを加えて旨味を向上させました。

今後も、日々の料理にお役立ていただける商品を提供してまいります。



<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 半田

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