

## ～大阪王将・人気 No2 メニューの記念日ができました！～ 大阪王将『天津飯の日』 認定発表会を開催しました

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)が展開する餃子専門店「大阪王将」は、2023年1月18日(水)、岩本町店(東京都千代田区)にて『天津飯の日』記念日認定発表会を開催いたしました。



日本生まれの中華料理であり、街中華でも昔から愛され続け、地域や文化で餡の味や具材が異なる、奥深い天津飯。大阪王将の天津飯は、2.5cmもの厚みがある「ふわっふわ、とろっとろ」の玉子が特徴で、見た目の迫力とその柔らかな食感で、多くのお客様に愛され続けています。そこで、10月18日を「天津飯の日」(10(テン)・1(シン)・8(ハン)の日)として記念日登録申請を行い、「一般社団法人 日本記念日協会」より正式に認定されました。

## ■株式会社大阪王将 代表取締役社長・植月のコメント

天津飯は日本生まれの中華料理です。玉子のふわふわとろとろな食感は、誰もが笑顔になる一品として、大阪王将でも、餃子に次ぐ人気を誇る商品です。コロナをはじめ様々な要因により暗い雰囲気のある外食業界で、大阪王将がお役に立てることは何か考えたとき、日本生まれの天津飯が、全国の中華料理店やご家庭でみんなが笑顔になる、日本を盛り上げるきっかけになればと思い、10月18日を天津飯の日として申請させていただきました。天津飯の魅力を更に多くの方に知っていただくために、大阪王将では、今後様々なキャンペーンを開催予定です。

## ■ふわとろ天津飯シリーズについて

オムレツのようなふっくらとした2.5cmもの厚みがある玉子が特徴の『ふわとろ天津飯』。「ふわっふわ、とろっとろ」の柔らかな食感で、餡は醤油ベースの関西風。玉子の下にチャーハンが隠れている『ふわとろ天津炒飯』は、大阪王将でも人気No.2のメニューで、大阪王将を代表する一品です。



ふわとろ天津飯



ふわとろ天津炒飯



ふわとろ麻婆天津飯

## ■『ふわとろ玉子、1枚増量』キャンペーンについて

毎月18日は、大阪王将で根強い人気を誇る、ふわとろ天津飯、ふわとろ天津炒飯、ふわとろ麻婆天津飯の「ふわとろ玉子」が1枚増量になるキャンペーンを実施しております。

## ■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。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皿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 半田

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