

店舗の人気メニューを生協用に商品化

イトアンド「塩焼きそば」出足好調 新ブランド「太陽のトマト麺」販売開始

大阪王将餃子などを販
売展開しているイトア
ンド(本社・大阪市中
区)は、生協に特化した
商品化と販売提案を一
段と強めている。今春に
は、店舗の人気メニュー
「塩焼きそば」と「春巻」、
中華レストランで人気の
「水餃子(スープ付)」の
提案をはじめ、7月から
は、一般市場などで人気
の「チキン南蛮」の販売
提案を本格化する。また、
外食業態の人気店「太陽
のトマト麺」ブランドの
新規商品の販売をスタ
ートする。

春に提案した「塩焼き
そば」(電子レンジ・ボ
イル対応)は、2食入り
498円の売価だが、大
阪王将ブランドや塩味
調理のめずらしさや内
食化による需要増大な
どを背景に採用の事業連
合で予想を大幅に超える
注文数となっている。コ
ープきんきで1回の企画
で約1万ピースの注文と
なっていることから今
後、期待の商品として
さらに提案を強化してい
く。「水餃子(スープ付)」
は、一度食べたら味のよ
さが分かる一品で、今後、
秋・冬商品として提案し
ていく。

「春巻」(油調用・8本
入り)は、皮に国産小麦
を使用し、具材には豚肉
キャベツなどを使用して
チンジャオロース風味に
仕上げたパリパリ感のあ
る本格派。

「チキン南蛮」(電子レ
ンジ対応)は、生協や一
般市場で人気メニュー
となっていることなど
から、一味違う生協オリ
ジナルとして商品化。一
口サイズのチキン南蛮
(300g)で、甘酢タ
レのほか別添のタルタル
ソース付。子どもに好ま
れる味なので、家族全員
で楽しめる。

本格提案に乗り出す
「太陽のトマト麺」は、大
阪王将「よつてこや」厨
花などのチエーン店舗
に続く人気業態。各種メ
ディアでも取り上げられ
ている人気店の看板商品
を商品化したもので、麺
には豆乳を使い、もっち
りした麺に仕上げた。ス
ープには、甘味の強いポ
ルトガル産のトマトを使
ってコクのあるトマトス
ープに仕上げた。7月か
ら味わい深
いこだわり
商品の位置
付けで提案
していく。



出足好調な店舗の人気メニュー「塩焼きそば」①一般市場などで人気の「チキン南蛮」②本格提案に乗り出す「太陽のトマト麺」