



**Eat &
Foods**

株式会社イートアンドフーズ

商品についての詳しい情報は
こちらをご覧ください

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



東京ヘッドオフィス 〒140-0002
(関東・東京支店) 東京都品川区東品川4-12-8
品川シーサイドイーストタワー15F
TEL: 03-5769-5050 FAX: 03-5769-5051

大阪オフィス 〒532-0003
(関西支店) 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル3F
TEL: 06-6399-1135 FAX: 06-6399-1136

北海道支店 〒060-0807
北海道札幌市北区北7条西6-2-5 NDビル3F
TEL: 011-788-4576 FAX: 011-788-4586

東北支店 〒980-0021
宮城県仙台市青葉区中央4-10-3
JMFビル仙台01 13F
TEL: 022-398-5531 FAX: 022-398-5532

中部支店 〒460-0002
愛知県名古屋市中区丸の内2-14-20 ザ・スクエアビル6F
TEL: 052-212-3112 FAX: 052-212-3113

中四国支店 〒732-0828
広島県広島市南区京橋町2-20 Axis広島駅前ビル6F
TEL: 082-846-6545 FAX: 082-846-6546

九州支店 〒812-0013
福岡県福岡市博多区博多駅東2-4-17
第6岡部ビル5F-F号室
TEL: 092-402-8552 FAX: 092-402-8566

業 務 用

製 品 カ タ ロ グ



めっちゃええやん、
大阪王将。



おかげさまで

55周年

大阪王将55周年

HISTORY

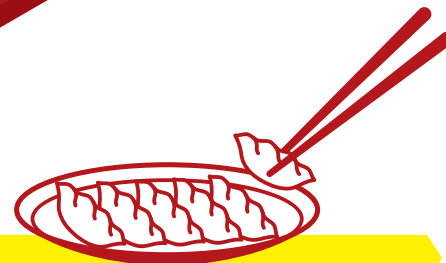
1969年
9月

文野新造が大阪王将1号店創業

- 1977年 大阪王将食品株式会社設立
チェーン展開を本格化
- 1985年 文野直樹 代表取締役就任
- 1993年 生協で冷凍食品販売を開始
- 1996年 本自社屋兼工場竣工(現関西工場)
株式会社大阪王将へ社名変更
- 2001年 量販店向け冷凍食品販売を開始
「大阪王将餃子」12粒販売開始
- 2002年 イートアンド株式会社へ社名変更
- 2003年 大阪王将 関東初進出 新宿店開店
- 2004年 大阪王将 水餃子 販売開始
大阪王将 海外展開開始「香港1号店」
- 2013年 東証一部上場
- 2014年 大阪王将 羽根つき餃子 発売開始
- 2019年 関東第二工場竣工
- 2020年 ホールディングス化
- 2022年 東証プライム市場へ移行
関東第三工場竣工
- 2024年 創業55周年、
羽根つき餃子10周年!

2026年

九州工場竣工予定



関東工場全景



関東第二工場



関東第三工場



九州工場イメージ

大阪王将の 職人の味を製品化

長年、外食で培ったノウハウを活かし、
お店のようなこだわりと味わいを再現しました。



おいしさの前提である 食の安心・安全を提供するために

食品安全を担保するための取り組みにも力を入れ、
ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得しております。



FSSC 22000

関東工場・関西工場



JMAQA-F 045
JMAQA-FC 506

MS
CM014

関東工場・関西工場・岡山工場

商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品品質管理グループを除く

自社工場で製造した商品は、全日複数ロットにおいて微生物および理化学検査を実施しており、検査体制も自社で確立しています。各工場では製造した商品に関する規格データ管理、温度管理、毎日の検食等を通して、徹底した安全管理に努めています。また、委託工場でも実際に立ち入り検査を行い、安全性のチェックをしています。

焼 餃 子 (やきぎょうざ)



大阪王将 こだわり餃子

お店のこだわりを詰め込んだ、美味しさとジューシーさ満点の餃子。豚ハラミを使用することで、肉の旨味が口いっぱいに広がります。皮に焼き目が付きやすく、食感をもちもちに仕上げました。

【**原材料名**】野菜〔キャベツ(国産)、にら〕、豚肉、豚ハラミ、豚脂、ラード、粒状植物性たん白、しょうゆ、おろしにんにく、植物油脂、砂糖、ポークエキス調味料、食塩、発酵調味料、おろししょうが、こしょう、皮(小麦粉、植物油脂、小麦たん白、大豆粉、砂糖、食塩、オリゴ糖混合異性化液糖)／加工でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

焼き	油大さじ1をひき、水100ccを入れて、フタをして中火で約5分30秒加熱
揚げる	約170℃／3分～3分30秒

規格・荷姿	276g(12個)×20入×2合
商品サイズ	幅230×奥135×高31(mm)
単箱サイズ	幅494×奥278×高177(mm)
甲サイズ	幅494×奥278×高345(mm)
甲重量	12,476g
賞味期間	製造日より13ヶ月
JANコード	4954018127166
ITFコード	14954018127163



大阪王将 肉餃子

国産の豚肉と野菜を使用。スープの素でコクを出しながら、食べやすく飽きのこない味に仕上げました。具材のジューシーさを中に閉じ込め、皮はモチモチ感を出すようにしました。

【**原材料名**】キャベツ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、パン粉、しょうゆ、ラード、発酵調味料、おろしにんにく、食塩、植物油脂、スープの素、砂糖、おろししょうが、こしょう、皮〔小麦粉(国内製造)、植物油脂、食塩〕／加工でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

焼き	油大さじ1をひき、水400ccを入れて、フタをして200℃約10分加熱(50粒の場合)
揚げる	約170℃／約3分
ボイル	約4分

規格・荷姿	標準50個(800g)×6入×2合
商品サイズ	幅240×奥350×高54(mm)
単箱サイズ	幅391×奥286×高182(mm)
甲サイズ	幅391×奥286×高364(mm)
甲重量	10,496g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018185197
ITFコード	14954018185194



大阪王将 大地の恵み餃子

肉原料を使用せず、餃子の旨味を追求した逸品。具材は大豆たん白・キャベツ・ニラ・にんにく・しょうがと畑からとれるものに限定しました。

【**原材料名**】野菜〔キャベツ(国産)、にら、にんにく〕、植物油脂、粒状植物性たん白、りんご濃縮果汁、粉末しょうゆ、砂糖、みそ、しょうゆ、おろししょうが、コチジャン、昆布風味調味料、皮(小麦粉、植物油脂、食塩、大豆粉)／加工でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

焼き	油大さじ1をひき、水400ccを入れて、フタをして200℃約7分半加熱(30個の場合)
揚げる	約170℃／約3分

規格・荷姿	30個(510g)×10入×2合
商品サイズ	幅200×奥265×高30(mm)
単箱サイズ	幅350×奥245×高210(mm)
甲サイズ	幅350×奥245×高420(mm)
甲重量	10,954g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018151147
ITFコード	14954018151144



大阪王将 ジャンボニラ餃子

餃子に対してニラを約10%配合し、ニラの風味を存分にお楽しみいただけるようにしました。味付けはしょうゆやごま油、オイスターソース等を使用し、素材の味を活かしました。

【**原材料名**】野菜〔キャベツ(国産)、にら〕、食肉(豚肉、鶏肉)、豚脂、粒状植物性たん白、しょうゆ、カキエキス調味料、粉末しょうゆ、パン粉、砂糖、おろしにんにく、おろししょうが、植物油脂、酵母エキス、こしょう、皮(小麦粉、植物油脂、大豆粉、食塩)／加工でん粉、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

焼き	油大さじ1をひき、水400ccを入れて、フタをして200℃約8分加熱(15個の場合)
揚げる	約170℃／約5分
ボイル	約6分

規格・荷姿	15個(525g)×10入×2合
商品サイズ	幅225×奥280×高30(mm)
単箱サイズ	幅435×奥260×高172(mm)
甲サイズ	幅435×奥260×高344(mm)
甲重量	11,412g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018000285
ITFコード	14954018000282

水餃子 (すいぎょうざ)



大塚王将 おるもち水餃子

特許製法で圧倒的なぷるもち食感です。アレンジ豊富で様々なメニューのご提案が可能です！

【**原材料名**】皮〔小麦粉（国内製造）、植物油、大豆粉、食塩、でん粉分解物、小麦たん白〕、野菜（キャベツ、はくさい）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、植物油、粒状植物性たん白、発酵調味料、しょうゆ、おろししょうが、砂糖、魚介エキス調味料、食塩、こしょう／加工でん粉、pH調整剤、安定剤（アルギン酸エステル）、グリシン、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

蒸し 約5分 沸ил 約5分

規格・荷姿 594g（標準33個）×12入
商品サイズ 幅240×奥260×高42（mm）
単箱サイズ 幅415×奥320×高170（mm）
甲サイズ 幅415×奥320×高170（mm）
甲重量 7,684g
賞味期間 製造日より12ヶ月
JANコード 4954018159082
ITFコード -

点心 (てんしん)



大塚王将 小籠包

特製の煮凝りを入れ、たっぷりのスープを感じられます。
皮は独自製法で薄皮でももちりした皮が味わえます。

【**原材料名**】食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、しょうゆ、粒状植物性たん白、おろししょうが、発酵調味料、スープの素、ゼラチン、オイスターソース、砂糖、ねぎ、加工米粉、調味酢、植物油、食塩、皮〔小麦粉（国内製造）、小麦たん白、植物油、食塩〕／加工でん粉、トレハロース、安定剤（アルギン酸エステル）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）

蒸し 約8分

規格・荷姿 150g（6個）×12入×4合
商品サイズ 幅194×奥135×高30（mm）
単箱サイズ 幅279×奥208×高205（mm）
甲サイズ 幅279×奥416×高410（mm）
甲重量 8,696g
賞味期間 製造日より13ヶ月
JANコード 4954018000629
ITFコード 14954018000626



大塚王将 大焼売

大袋タイプでリニューアル！
時間がたっても皮しっとり、お肉ジューシーな大焼売です。

【**原材料名**】食肉〔鶏肉（国産）、豚肉〕、野菜（たまねぎ、たけのこ）、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、しょうゆ、食塩、おろししょうが、スープの素、調味酢、皮（小麦粉）／加工でん粉、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

蒸し 袋ごと／約10分

規格・荷姿 1050g（標準30個）×6入×2合
商品サイズ 幅240×奥350×高63（mm）
単箱サイズ 幅391×奥286×高182（mm）
甲サイズ 幅391×奥286×高364（mm）
甲重量 13,484g
賞味期間 製造日より12ヶ月
JANコード 4954018000636
ITFコード 14954018000633



大塚王将 BIG焼売

1粒45gのビッグサイズの焼売！！国産の豚肉と鶏肉を使用し、醤油とごま油をベースにした王道の味付けに仕上げました。甜面醬（テンメンジャン）を加えることで、深いコクと甘みが食欲をそそります。

【**原材料名**】食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ（中国産）、粒状植物性たん白、パン粉、植物油、砂糖、しょうゆ、おろししょうが、酵母エキス、食塩、甜面醬、こしょう、皮（小麦粉、大豆粉、小麦たん白）／加工でん粉、（一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

蒸し 約15分

規格・荷姿 810g（18個）×6入×2合
商品サイズ 幅350×奥252×高35（mm）
単箱サイズ 幅430×奥215×高150（mm）
甲サイズ 幅430×奥215×高300（mm）
甲重量 10,440g
賞味期間 製造日より12ヶ月
JANコード -
ITFコード 14954018281001

揚げ餃子 (あげぎょうざ)



販促袋 付き

大阪王将 とろ〜りチーズぎょうざ

クリーム・チェダー・カマンベールの3つのチーズをブレンドした、とろ〜り食感が楽しめます。小ぶりで食べやすくワインにぴったりです。

【原材料名】チーズフード(ナチュラルチーズ、植物油、食塩、卵白粉末)(国内製造)、植物油、卵白粉末、食塩、皮(小麦粉、米粉、植物油、食塩、小麦たん白、オリゴ糖混合異性化液糖)／加工でん粉、安定剤(加工でん粉、ローカストビーンガム)、乳化剤、pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

揚げる 約170℃／約2分

規格・荷姿	500g(標準50個)×8入×2合
商品サイズ	幅240×奥280×高75(mm)
単箱サイズ	幅411×奥335×高147(mm)
甲サイズ	幅411×奥335×高294(mm)
甲重量	9,205g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018150119
ITFコード	14954018150116



販促袋 付き

大阪王将 つまみ小餃子

ジューシーで濃い味仕立て。小ぶりで食べやすくやみつきになる、ビールの進む餃子です。

【原材料名】キャベツ(国産)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、おろしにんにく、おろししょうが、皮(小麦粉、米粉、植物油、食塩、小麦たん白、オリゴ糖混合異性化液糖)／加工でん粉、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

揚げる 約170℃／約3分

規格・荷姿	500g(標準50個)×8入×2合
商品サイズ	幅240×奥280×高75(mm)
単箱サイズ	幅411×奥335×高147(mm)
甲サイズ	幅411×奥335×高294(mm)
甲重量	9,205g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018150102
ITFコード	14954018150109



大阪王将 揚げ専用餃子

揚げることで食感や味が最高の状態になる餃子に仕上げました。皮はサクサクの軽い食感にし、冷めても固くならないようにしました。具材は味をしっかりとさせつつ、にんにくの風味を効かせました。

【原材料名】キャベツ(国産)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状植物性たん白、パン粉、しょうゆ、おろしにんにく、しょうゆたれ、植物油、発酵調味料、食塩、香辛料、おろししょうが、皮(小麦粉、米粉、でん粉、植物油、食塩)／加工でん粉、安定剤(アルギン酸エステル)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

揚げる 約170℃／約3分

規格・荷姿	192g(12個)×20入×2合
商品サイズ	幅237×奥135×高30(mm)
単箱サイズ	幅497×奥272×高172(mm)
甲サイズ	幅497×奥272×高344(mm)
甲重量	9,100g
賞味期間	製造日より13ヶ月
JANコード	-
ITFコード	14954018119038

たれ



大阪王将 餃子のたれ

店舗で人気の「鉄ラー油」を入れた、こだわりの商品。

※唐辛子の風味とコクを引き出したものを鉄と呼び、その鉄を入れています。

【原材料名】しょうゆ(国内製造)、醸造酢、異性化液糖、植物油、食塩、香辛料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

規格・荷姿	10g×100袋×10入
商品サイズ	幅50×奥75(mm)
単箱サイズ	幅418×奥243×高190(mm)
甲サイズ	幅418×奥243×高190(mm)
甲重量	10,930g
賞味期間	製造日より6ヶ月

焼き饅頭 (やきまんじゅう)



大阪王将 にら饅頭

粒数が増えて、使いやすくなりました！
ニラとごま油の香りが食欲をそそる味付けです。

【原材料名】食肉（鶏肉、豚肉）、野菜（キャベツ、にら）、植物油脂、粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、でん粉、おろしにんにく、おろししょうが、たん白加水分解物、酵母エキス、発酵調味料、食塩、香辛料、皮〔小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩、大豆粉〕／加工でん粉、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

焼き	油大さじ2をひき、水400ccを入れて、フタをして200℃約7分半加熱（40個の場合）
揚げる	約170℃／約4分
蒸し	袋から出し、約8分

規格・荷姿	800g（40個）×6入×2合	甲重量	10,196g
商品サイズ	幅240×奥280×高15（mm）	賞味期間	製造日より12ヶ月
単箱サイズ	幅396×奥221×高148（mm）	JANコード	4954018000780
甲サイズ	幅396×奥221×高296（mm）	ITFコード	14954018000787

大阪王将 えびニラ饅頭

具材にエビペーストを入れることで、
ひとくち目からエビの風味を存分に味わえます。
エビとニラの風味が口いっぱい広がる逸品です。

【原材料名】食肉（鶏肉、豚肉）、えび、にら、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、おろししょうが、植物油脂、食塩、えびペースト、乾しいたけ、酒、こしょう、皮〔小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩、大豆粉〕／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、（一部にえび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

焼き	油大さじ2をひき、水400ccを入れて、フタをして200℃約7分半加熱（30個の場合）
揚げる	約170℃／約4分
蒸し	袋から出し、約8分

規格・荷姿	600g（30個）×20入	甲重量	12,620g
商品サイズ	幅190×奥240×高30（mm）	賞味期間	製造日より12ヶ月
単箱サイズ	幅430×奥276×高220（mm）	JANコード	4954018000810
甲サイズ	幅430×奥276×高220（mm）	ITFコード	14954018000817

惣菜 (そうざい)



大阪王将 肉だんごセット

ジューシーでふっくらな肉だんごに甘酢たれが食欲をそそります。

【原材料名】【肉だんご】食肉（鶏肉（国産）、豚肉）、野菜（たまねぎ、にんじん、ごぼう）、粒状植物性たん白、パン粉、豚脂、砂糖、食塩、ぶどう糖、おろししょうが、こしょう、揚げ油（大豆油、なたね油）／増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）、香料、カロチノイド色素、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）【たれ】砂糖、醸造酢、トマトケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、発酵調味料、食塩、しょうが、植物油脂、こしょう／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素、甘味料（カンゾウ、ステビア）、（一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む）

揚げる	約175℃／約4分 ※たれは蒸しで約9分加熱
-----	------------------------

規格・荷姿	950g（だんご750g、たれ200g）×12入	甲重量	11961.6g
商品サイズ	幅175×奥270×高30（mm）	賞味期間	製造日より12ヶ月
単箱サイズ	幅425×奥253×高235（mm）	JANコード	4954018001039
甲サイズ	幅425×奥253×高235（mm）	ITFコード	14954018001036

米飯 (べいはん)



大阪王将 ガーリック炒めチャーハン1kg

お店でも人気のメニュー。
フライドガーリックとガーリックオイルの2種類のにんにくで香ばしい香りが食欲をそそります。

【原材料名】米（国産）、野菜（たまねぎ、ねぎ）、豚肉、スクランブルエッグ、しょうゆ、液卵、植物油脂、フライドガーリック、ガーリックオイル、ポークエキス、食塩、砂糖、ショートニング、酵母エキス、黒こしょう、糖加工品、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む）

焼き	500g／中火で約6分フライパンで炒める
蒸し	袋ごと／約50分



大阪王将 直火で炒めた炒飯

本格的な直火炒め製法でパラッと仕上げました。
ゴロツと大きな豚肉の旨みをお楽しみください。

【原材料名】米（国産）、野菜（たまねぎ、ねぎ）、しょうゆ、スクランブルエッグ、豚肉、植物油脂、液卵、ポークエキス、清酒、砂糖、粉末しょうゆ、ショートニング、食塩、でん粉、酵母エキス、糖加工品、黒こしょう、（一部に小麦・卵・ごま・大豆・豚肉を含む）

焼き	500g／中火で約7分フライパンで炒める
蒸し	袋ごと／約50分

規格・荷姿	1000g×6入×2合
商品サイズ	幅220×奥315×高30（mm）
単箱サイズ	幅361×奥266×高164（mm）
甲サイズ	幅361×奥266×高328（mm）
甲重量	12,780g
賞味期間	製造日より12ヶ月
JANコード	4954018510067
ITFコード	14954018510064

販売促進ツールで売り場を盛り上げます!

販売スペースに応じて、
様々な販促ツールのご提案が可能です。

什器や場所に合った様々なツール展開



装飾は什器だけでなく天井など店内に設置する物もございます。

ツール 1 提灯
サイズ:
縦220×横135mm



ツール 2 大阪王将シール
サイズ:縦30×横55mm



ツール 3 赤パネル 大・小
サイズ:
大▶縦300×横600mm
小▶縦150×横350mm



ツール 4 ラウンドシート
サイズ:縦535×横1200mm



ツール 5 販促袋
サイズ:縦160×横180mm



販売促進アイテム も豊富にご用意



他にも多数各種販促ツールをご用意いたしております

店頭
バックシール
例



販売事例

デリカ向けのパッキング例です。餃子、焼売、揚げ餃子、中華惣菜や米飯、オードブルなど様々な食シーンに合わせた商品をご提供します。



餃子・点化



肉餃子



水餃子サラダ

季節やトレンドに合わせてご提案!



黒酢あんかけ



食べるラー油がけ



ヤンニョムソースがけ



小籠包



肉焼売



にら饅頭



とろ〜りチーズぎょうざ

その他



つまみ小餃子



餃子・炒飯弁当

中華惣菜



オードブル



肉団子

大阪王将弁当

大阪王将らしいメニューでご提案します!



掛け紙弁当



焼売弁当



餃子弁当

アレンジメニュー

おろしねぎポン



天ぷら



使用する商品
ぶるもち水餃子

水餃子



担々スープ

チーズぎょうざ



使用する商品
とろ〜りチーズぎょうざ

おつまみにも!

などアレンジ豊富!

揚げ餃子



色んなソースや
トッピングで
提案可能!

使用する商品
揚げ専用餃子

にら饅頭



焼きでも、
揚げでもOK!

使用する商品
にら饅頭

様々なアレンジレシピを
WEBサイトで公開しています!

