美味しさは安心から、
変わらぬ美味しさお届けします。

Eat & Foods
株式会社イートアンドフーズ

二〇二五 春夏 市販用カタログ

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（関東・東京支店）
〒140-0002 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（関西支店）
〒532-0003 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

2025年3月更新

めっちゃええやん、
大阪王将。

羽根つき餃子

\さらに進化!/

食べ応えUPで食卓のメインに!!

おうちで楽しく

ギョパしよう!

餃子がすすむ秘伝のたれ

2025春夏 リニューアル製品

特製たれ付

鉄ラー油が効いた特製たれにつけてお召しあがりください。

羽根つき餃子

規格:318g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合

2025春夏 リニューアル製品

羽根つきパーティー餃子

規格:標準50個(1258g)×4入×2合

ホットプレート調理もOK!

羽根つきスタミナ肉餃子

添付の塩もリニューアル!

アンデスピンク岩塩がお肉とニンニクの旨みをさらに引き立てる!

2025春夏 リニューアル製品

味噌だれ付

味噌の濃厚な風味と醸造酢の酸味を効かせた、お店でも人気の食べ方をお楽しみください。

羽根つき餃子味噌だれ付き

規格:322g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合

2025春夏 リニューアル製品

羽根つきスタミナ肉餃子

規格:303g(餃子12個、岩塩1袋)×20入×2合

神焼き羽根つき餃子

並べいらずで簡単なのに
お店のようなウマさ！

2025春夏
新製品

神焼き羽根つき餃子

規格:278g(餃子10個、たれ1袋)×15入×2合

フライパン調理

クリスピーひとくち餃子

止まらぬやみつき味／ハマるのり塩味

2025春夏
新製品

クリスピーひとくち餃子
止まらぬやみつき味

規格:標準18個(306g)×16入×2合

フライパン調理

クリスピーひとくち餃子
ハマるのり塩味

規格:標準18個(306g)×16入×2合

フライパン調理

極みの肉汁 大粒餃子

牛肉のコクと豚肉の甘みを活かした溢れる肉汁をたっぷり包みました！溢れる肉汁を味わう新感覚餃子。

手間隙かけて作られた五島列島“矢堅目の塩”

長崎 五島列島 矢堅目 YAGATAME SEA SALT 塩

JAPAN FOOD ISLANDS

素材のチカラ 具材はすべて国産

フライパン調理

極みの肉汁 大粒餃子

規格:標準24個(720g)×6入×2合

極みの肉汁 爆弾餃子

超もっちり皮から溢れる肉汁を味わう新感覚餃子。

素材のチカラ 具材はすべて国産

フライパン調理

極みの肉汁 爆弾餃子

規格:標準20個(700g)×6入×2合

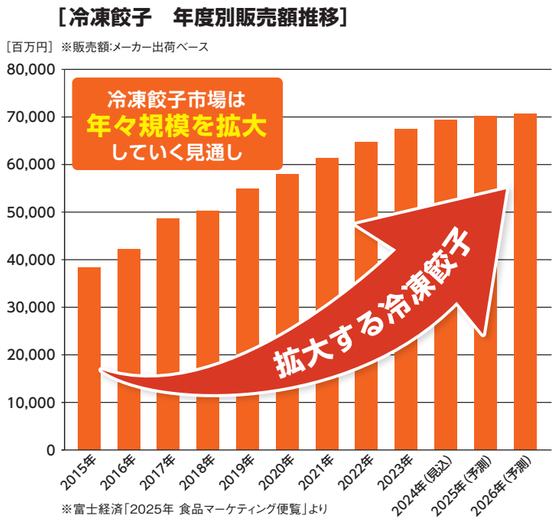
冷凍餃子はアイテム拡充のチャンス!

Point 1

冷凍餃子はTVCM効果もあり、**市場が拡大**していますが、お客様に**冷凍餃子のクオリティー**を認知頂き、**リピート**に繋がっていることが大きな要因になります。

Point 2

市販用は上位2社の積極的な販促や話題性もあり大幅に伸張しています。



※富士経済「2025年 食品マーケティング便覧」より

たれつき肉焼売

ジューシーで肉肉しい！ご飯に合う肉焼売です。

素材のチカラ 国産豚肉鶏肉を使用 大阪王将特製香りとコクの隠し味

たれつき肉焼売

規格:218.2g(焼売6個、たれからし1袋)×12入×3合

レンジ調理 蒸し器

なにわのジューシー焼売

関西の食文化である「お出汁」を効かせたなにわの焼売。

素材のチカラ 国産豚肉鶏肉を使用

なにわのジューシー焼売

規格:186g(焼売6個)×12入×3合

レンジ調理 蒸し器

小籠包

自慢のスープがあふれ出す！自家製ねぎ油が香りと旨みを引き立てて冷凍とは思えない味わいです。

素材のチカラ 具材はすべて国産

小籠包

規格:150g(小籠包6個)×12入×4合

レンジ調理 蒸し器

ぷるもち水餃子

暑い日は、そうめんや
冷やし中華がおすすめ。
そのままポン酢に付けて
さっぱり食べてもおいしい♪

レンジでもっと〝もっちり〟
暑い夏でも火を使わずに
さらにおいしくなりました♪

2025春夏
リニューアル
製品

素材のチカラ
具材はすべて
国産
大阪王将特製
香りとコクの
隠し味
食品添加物
こだわり
調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使っていません

2種類パッケージ!

ぷるもち水餃子
規格:標準16個(272g)×20入×2合
レンジ調理 ボイル

ぷるもち水餃子 特盛
規格:標準52個(884g)×6入×2合
レンジ調理 ボイル

楽しさ広がる簡単アレンジ

ポン酢つけたれ

冷やし中華

フォー風スープ

かき玉スープ

おろしねぎポン

もっちり焼き水餃子

夏野菜カレー

サンラータン

ガスパチョ風スープ

ぷるもち
アレンジ

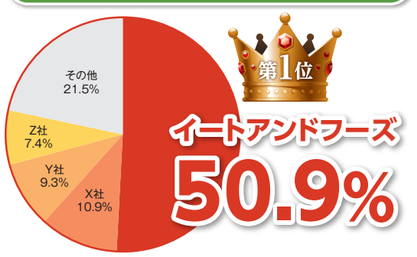
ホームページにレシピ掲載中! ▶▶▶

検索からもご覧いただけます ▶ 大阪王将 ぷるもち水餃子 検索

市販用 冷凍水餃子シェア No.1

今後さらなる伸張が見込まれる
市販冷凍水餃子市場において、
5割以上のシェア実績。

市販用冷凍水餃子 メーカーシェア



*データソース:インテージ SCI(15-79歳) 冷凍水餃子市場 2022年11月～2024年10月 購買金額シェア
*冷凍水餃子市場:商品名に水餃子と表記のあるものを市場全体とする。

3種の海鮮中華粥（まるかゆ）

海鮮出汁の優しい味わいで、染みる美味しさです。

2025春夏 新製品

頑張る私に
3つの丸を♥
- からだに優しい
- レンジで簡単
- 大麦入り

素材のチカラ
やさしい旨みの海鮮出汁
風味は食べて味わって
調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使っていません

こんなときにピッタリ
忙しい朝のごはんに!
お仕事で疲れた夜に♪

レンジでできて、お皿がいらない!

3種の海鮮中華粥（まるかゆ）
規格:280g×12入×2合
レンジ調理

楽ラク中華 中華おこわと油淋鶏

便利でおいしく欲しい栄養が摂れる♪

レンジでできて、お皿がいらない!

2025春夏 新製品

素材のチカラ
国産鶏肉
もち麦
使用
風味は食べて味わって
調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使っていません

楽ラク中華 中華おこわと油淋鶏
規格:280g×12入×2合
レンジ調理

楽ラク中華 中華おこわと黒酢肉団子

便利でおいしく欲しい栄養が摂れる♪

レンジでできて、お皿がいらない!

2025春夏 新製品

素材のチカラ
国産鶏肉
もち麦
使用
風味は食べて味わって
調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使っていません

楽ラク中華 中華おこわと黒酢肉団子
規格:280g×12入×2合
レンジ調理

2025春夏
新製品

ムネチキタツタ

むね肉なのに
ジューシーでウマい!!

たんぱく質15.5g
（100gあたり）

ムネチキタツタ
規格:250g×12入×2合
レンジ調理

もっちり中華おこわ

嬉しい、もち麦入り♪

もっちり中華おこわ
規格:200g×20入×2合
レンジ調理

2025春夏
リニューアル
製品

素材のチカラ
国産米を使用
食塩、調味料、着色料、香料、甘味料、糊料、発色剤は使っていません

黄金の大学いも

国産さつまいもを、
カリッと食感の飴で仕上げました。

黄金の大学いも
規格:120g×20入×2合
自然解凍

2025春夏
リニューアル
製品

素材のチカラ
蜜カリカリコーティング
食塩、調味料、着色料、香料、甘味料、糊料、発色剤は使っていません

販促ツールについて

商品開発はお客様の生の反応を伺うことから。
私共は、積極的に店頭に出向き、お客様の生の声をお聞きします。
その貴重なご意見を次の商品に取り入れさせていただきます。
販促ツールを活かして売り場を盛り上げ、店全体の**売上向上に貢献**させていただきます。

販促物一例

ラウンドシート サイズ:縦535×横1,200mm

赤パネル 大
サイズ:縦300×横600mm

赤パネル 小
サイズ:縦150×横350mm

のれん サイズ:縦300×横600mm

提灯
サイズ:縦220×横135mm

レールPOP(赤・黄) サイズ:縦60×横900mm

リーチインシール
店舗ロゴ
サイズ:縦600×横300mm

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。

JMA REGISTRATION CENTER FSMS,FSSC JMAQA-F 045 JMAQA-FC506
JAB 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/外食品質管理グループを除く

FSSC 22000
関東工場・関西工場

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おります。

素材のチカラの商品づくり

素材を活かした**ファイブフリー**

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを活かし、
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

食品添加物としての調味料・着色料・香料・甘味料・発色剤に頼らない商品づくり

を推進しています。

このマークが目印

素材のチカラ
具材はすべて国産
食品添加物としての調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使用しません

市販用冷凍食品 2025年春夏 製品一覧

表の見方 ❶規格・入数 ❷商品サイズ：幅×奥×高（mm） ❸単箱サイズ：幅×奥×高（mm） ❹甲サイズ：幅×奥×高（mm） ❺甲重量（g） ❻賞味期限（製造日より） ❼製造工場所在地 ❽JANコード ❾ITFコード

餃子

油・水・フタいらずで簡単調理！秘伝のたれつき

餃子の香りと肉感アップでさらにおいしくなりました。大満足の食べ応えで、おかずにピッタリです！

調理方法：フライパン ボイル フライ

大阪王将 羽根つき餃子

❶318g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合
❷237×135×30 ❸494×268×172
❹494×268×344 ❺14208 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 129122 ❾ITF 14954018 129129

味噌の濃厚な風味と醸造酢の酸味を効かせた、お店でも人気の食べ方をお楽しみください。

熟成信州味噌や老舗醤油屋の超特選醤油などを使用した味噌だれが羽根つき餃子と合わさって、食欲をそそります。

調理方法：フライパン ボイル フライ

大阪王将 羽根つき餃子味噌だれ付き

❶322g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合
❷237×135×30 ❸494×268×172
❹494×268×344 ❺14396 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 130159 ❾ITF 14954018 130156

お家で楽しくギョパしよう！チャック付きでストックにも便利です。

餃子の香りと肉感アップでさらにおいしくなりました。大満足の食べ応えで、おかずにピッタリです！

調理方法：フライパン ボイル フライ ホットプレート

大阪王将 羽根つきパーティー餃子

❶標準50個(1258g)×4入×2合
❷385×275×60 ❸438×284×152
❹438×284×304 ❺11123 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 116047 ❾ITF 14954018 116044

油・水・フタ・並べいらずで簡単なのにお店のようなウマさ！

お肉と野菜のバランスをお店に近づけることで、お店のような餃子が楽しめます。家族と食卓華やぐメインに♪

調理方法：フライパン

大阪王将 神焼き羽根つき餃子

❶278g(餃子10個、たれ1袋)×15入×2合
❷190×190×30 ❸590×206×180
❹590×206×360 ❺9511 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000971 ❾ITF 14954018 000978

油・水・フタいらずで簡単調理！新岩塩でより味わい深く！

ニンニク感そのまま、より肉肉しく！アンデスピンク岩塩がお肉とニンニクの旨みをさらに引き立てます。

調理方法：フライパン ボイル フライ

大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子

❶303g(餃子12個、岩塩1袋)×20入×2合
❷237×135×30 ❸494×268×172
❹494×268×344 ❺13540 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 128125 ❾ITF 14954018 128122

北海道産チーズを加えた6種のチーズで、もっと濃厚。羽根にもたっぷりチーズでカリッと食感が楽しい！

チーズ好きはたまらない、まろやかで濃厚な味わいに仕上げました。

調理方法：フライパン

大阪王将 羽根つきチーズぎょうざ

❶278.4g(餃子12個)×20入×2合
❷237×135×30 ❸494×268×172
❹494×268×344 ❺12544 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 127180 ❾ITF 14954018 127187

「大阪といえば！」の、あの味がついに、餃子に！！家族で楽しむ、会話弾む♪

お好み焼きを餃子にしちゃいました。3種の神器の鰹節・あおさ・ソースとご家庭にあるマヨネーズを使って楽しく餃子をお召し上がり頂けます。

調理方法：フライパン フライ

大阪王将 謹製なにわの羽根つきお好み餃子

❶297.6g(餃子12個、ソース1袋、鰹節1袋、あおさ1袋)×20入×2合
❷237×135×30 ❸494×268×172
❹494×268×344 ❺13452 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 129139 ❾ITF 14954018 129136

ぱくぱくやみつきのひとくち餃子が新登場！

水・油・フタいらずで5分で完成（※12個）！サクッとクリスピーな焼き目とやみつきの味で、ぱくぱく止まらない！

調理方法：フライパン

大阪王将 クリスピーひとくち餃子止まらぬやみつき味

❶標準18個(306g)×16入×2合
❷250×240×30 ❸411×335×180
❹411×335×360 ❺10968 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000988 ❾ITF 14954018 000985

ぱくぱくやみつきのひとくち餃子が新登場！

水・油・フタいらずで5分で完成（※12個）！サクッとクリスピーな焼き目と程よい塩味が癖になる、のり塩味です！

調理方法：フライパン

大阪王将 クリスピーひとくち餃子ハマるのり塩味

❶標準18個(306g)×16入×2合
❷250×240×30 ❸411×335×180
❹411×335×360 ❺10968 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 001084 ❾ITF 14954018 001081

餃子

餃子好きのためのこだわりの一品。大粒の餃子から溢れる肉汁をお楽しみください。

牛肉のコクが溶け出した極みの肉汁を閉じ込めた、食べ応えのある餃子です。

調理方法：フライパン・水油ふたあり

大阪王将 極みの肉汁 大粒餃子

❶標準24個(720g)×6入×2合 ❷240×350×60
❸431×315×177 ❹431×315×354 ❺9652
❻12ヶ月 ❼日本 ❽JAN 4954018 181014 ❾ITF 14954018 181011

ほとばしる脅威の肉汁！あふれる肉汁にやけど注意！

もっちりした厚皮からじゅわっと溢れる肉汁を存分に味わえる大粒の餃子です。

調理方法：フライパン・水油ふたあり

大阪王将 極みの肉汁 爆弾餃子

❶標準20個(700g)×6入×2合 ❷240×310×40
❸390×290×140 ❹390×290×280 ❺9342
❻12ヶ月 ❼日本 ❽JAN 4954018 181021 ❾ITF 14954018 181028

水餃子

レンジでもさらに美味しい、もちもち皮にリニューアル！

レンジ調理で夏にも大活躍！ネギ油の香りやキャベツの食感UPで香りや食べ応えを強化。そのまま食べても美味しい！

調理方法：レンジ ボイル

大阪王将 ぷるもち水餃子

❶標準16個(272g)×20入×2合 ❷240×190×33
❸431×315×177 ❹431×315×354 ❺11962
❻12ヶ月 ❼日本 ❽JAN 4954018 127210
❾ITF 14954018 127217

たくさん入って大満足の特盛タイプ！チャック付きでストックにも便利です。

レンジ調理で夏にも大活躍！ネギ油の香りやキャベツの食感UPで香りや食べ応えを強化。そのまま食べても美味しい！

調理方法：レンジ ボイル

大阪王将 ぷるもち水餃子 特盛

❶標準52個(884g)×6入×2合 ❷365×240×52
❸390×310×180 ❹390×310×360 ❺11686
❻12ヶ月 ❼日本 ❽JAN 4954018 185241
❾ITF 14954018 185248

レンジでできる時短鍋！餃子とスンドゥブスープが入った鍋セットです。

トレー付きで洗い物も少なくラクチン！魚介だしの効いたスンドゥブスープと餃子がよく合います。カット野菜や豆腐と一緒に食べるのがおすすめです。

調理方法：レンジ

大阪王将 餃子が主役のスンドゥブ鍋

❶125g(餃子5個、スープ1袋)×12入 ❷198×185×40
❸400×210×250 ❹400×210×250 ❺2137
❻12ヶ月 ❼日本 ❽JAN 4954018 000605
❾ITF 14954018 000602

市販用冷凍食品 2025年春夏 製品一覧

表の見方　❶規格・入数　❷商品サイズ：幅×奥×高（mm）　❸単箱サイズ：幅×奥×高（mm）　❹甲サイズ：幅×奥×高（mm）　❺甲重量（g）　❻賞味期限（製造日より）　❼製造工場所在地　❽JANコード　❾ITFコード

点心

P.06

たれ・からしつきでご飯が進む！おかずにピッタリの大粒の肉焼売。

自家製ねぎ油で香りや旨みを引き出しました。たれとからしの相性も抜群でご飯が止まらない肉焼売です。

調理方法：レンジ　蒸し器

大阪王将 たれつき肉焼売

❶218.2g（焼売6個、たれからし1袋）×12入×3合
❷185×130×39 ❸405×285×140
❹405×285×420 ❺9330 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000568 ❾ITF 14954018 000565

P.06

特製スープ掛けでさらに香り高く！お出汁の旨みと香りが効いた関西風の焼売です。

関西の食文化である「お出汁」を効かせた焼売です。蒸し上げた後にお出汁をかけることで、お出汁の香りや旨みを強くし、より美味しくなりました。

調理方法：レンジ　蒸し器

大阪王将 なにわのジューシー焼売

❶186g（焼売6個）×12入×3合
❷185×130×39 ❸405×285×140
❹405×285×420 ❺8175 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000575 ❾ITF 14954018 000572

P.06

レンジでまるで蒸したて。薄皮から溢れるスープが楽しめます。

自慢のスープは香りと旨みを引き立てる自家製ねぎ油を使用。レンジ調理でもまるで蒸したてのような熱々の小籠包をお楽しみいただけます。

調理方法：レンジ　蒸し器

大阪王将 小籠包

❶150g（小籠包6個）×12入×4合
❷194×135×30 ❸279×208×205
❹279×416×410 ❺8716 ❻13ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 215122 ❾ITF 14954018 215129

米飯・丼

人気メニューをご家庭で！レンジでできてお皿いらず！

とろとろの玉子が特徴！ダシしょうゆが効いた街中華らしいシンプルな味に仕上げました。

調理方法：レンジ

大阪王将 とろとろ玉子の天津飯

❶260g×12入×2合
❷179×135×40 ❸441×211×181
❹441×211×362 ❺7227 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000261 ❾ITF 14954018 000268

自家製の肉ニラあんをかけて仕上げる！レンジでできるあんかけ丼です。

直火で炒めた香ばしい炒飯に、自家製ガーリックオイルとねぎ油が効いた甘辛醤油ベースのやみつき餡をかける贅沢な味わい。トレー付きでお皿を洗う手間もありません。

調理方法：レンジ

大阪王将 ぶっかけ 肉ニラ玉あんかけ炒飯

❶280g×12入×2合
❷198×150×50 ❸418×318×165
❹418×318×330 ❺8149 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000582 ❾ITF 14954018 000589

自家製ピリ辛麻婆豆腐をかけて仕上げる！レンジでできるあんかけ丼。

直火で炒めた香ばしい炒飯に3種の醤が効いたピリ辛麻婆餡をかける贅沢な味わい。トレー付きでお皿を洗う手間もありません。

調理方法：レンジ

大阪王将 ぶっかけ 麻婆あんかけ炒飯

❶280g×12入×2合
❷198×150×50 ❸418×318×165
❹418×318×330 ❺8149 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000711 ❾ITF 14954018 000718

直火製法でパラっと旨い！袋のままレンジOK！

お店のようなパラパラ感を再現！特製だれに漬け込んだお肉から広がる旨みがたまりません。

調理方法：レンジ　フライパン

大阪王将 パラっと旨い直火炒め炒飯

❶230g×20入×2合
❷235×150×20 ❸350×266×159
❹350×266×318 ❺10040 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000551 ❾ITF 14954018 000558

P.12

もち麦入りにリニューアル！さらに満足感たっぷりに仕上げました。

鶏肉、たけのこ、人参、しいたけの4種具材入り。甘めの味わいに仕立てました。袋ごとレンジで簡単調理。

調理方法：レンジ

大阪王将 もっちり中華おこわ

❶200g×20入×2合
❷205×130×20 ❸385×245×145
❹385×245×290 ❺8780 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000926 ❾ITF 14954018 000923

P.09

海鮮出汁が美味しい、優しい味わいの中華粥が新登場！

食物繊維が豊富な大麦入りの中華粥です。えび・あさり・貝柱の3種の具材入り。レンジで簡単調理のトレー付きで、お皿を洗う手間もありません。

調理方法：レンジ

大阪王将 3種の海鮮中華粥（まるかゆ）

❶280g×12入×2合
❷180×180×55 ❸524×201×209
❹524×201×418 ❺8005.6 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000872 ❾ITF 14954018 000879

米飯・丼

P.10

ラクに美味しく！欲しい栄養も摂れる中華プレートが新登場！

おこわは嬉しいもち麦入り。おかずは揚げ鶏、ブロッコリー、なすに自家製ねぎ油と香味野菜が効いたたれをかけ、風味よくさっぱりと仕上げました。

調理方法：レンジ

大阪王将 楽ラク中華 中華おこわと油淋鶏

❶280g×12入×2合 ❷219×160×41
❸494×268×192 ❹494×268×384 ❺8018 ❻12ヶ月
❼日本 ❽JAN 4954018 000995 ❾ITF 14954018 000992

P.10

ラクに美味しく！欲しい栄養も摂れる中華プレートが新登場！

おこわは嬉しいもち麦入り。おかずは肉団子、人参、れんこん、ブロッコリー、なすにコク深くさっぱりとした黒酢餡で仕上げました。

調理方法：レンジ

大阪王将 楽ラク中華 中華おこわと黒酢肉団子

❶280g×12入×2合 ❷219×160×41
❸494×268×192 ❹494×268×384 ❺8018 ❻12ヶ月
❼日本 ❽JAN 4954018 001008 ❾ITF 14954018 001005

麺

ワンタンよりウマい餃子、3個つき！お鍋で4分、簡単に作れる濃厚ラーメンです。

濃厚豚骨醤油スープと背脂の効いた餃子は相性抜群。ボリュームたっぷりのラーメンです。

調理方法：レンジ　鍋

大阪王将 餃子3個つきどろ旨豚骨ラーメン

❶274g（めん170g）×16入×2合
❷230×170×35 ❸383×318×169
❹383×318×338 ❺9686 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000544 ❾ITF 14954018 000541

ワンタンより断然ウマい！自慢の餃子を乗せちゃいました！お鍋で4分、簡単調理です。

旨みの強い海鮮の出汁と鶏ガラ出汁と餃子は相性抜群！4種のお野菜も一緒に取れるラーメンです。

調理方法：レンジ　鍋

大阪王将 餃子2個つきコク旨塩ラーメン

❶268g（めん150g）×16入×2合
❷230×170×35 ❸368×318×169
❹368×318×338 ❺9448 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000698 ❾ITF 14954018 000695

おかず

お鍋やスープに最適！使い勝手のよさで満足感ある1品が作れます。

様々なスープに合うようにしょうがやニンニクが効いたシンプルな味に仕上げました。お鍋やスープのボリュームアップに便利です。

調理方法：レンジ　ボイル　揚げ

大阪王将 あったらラクチン中華風肉だんご

❶標準20個（260g）×12入×3合
❷205×180×25 ❸416×268×101
❹416×268×303 ❺10962 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000520 ❾ITF 14954018 000527

揚物

ヘルシーなむね肉なのに、ジューシーな竜田揚げができました。

ブランド鶏「米どり」むねの一枚肉を使用。香味野菜を効かせた醤油味です。おかずやお弁当にピッタリです。

調理方法：レンジ

大阪王将 ムネチキタツタ

❶250g×12入×2合 ❷250×210×35 ❸384×269×164
❹384×269×328 ❺7000 ❻18ヶ月 ❼タイ
❽JAN 4954018 000865 ❾ITF 14954018 000862

スナック

P.12

国産さつまいもを使用した、自然解凍で簡単に食べられる大学いもです。

国産さつまいもに蜜をかけ、デザートにピッタリな甘い味わいです。スティック型で食べやすい！

調理方法：自然解凍

大阪王将 黄金の大学いも

❶120g×20入×2合 ❷200×155×35 ❸343×263×166
❹343×263×332 ❺5700 ❻12ヶ月 ❼日本
❽JAN 4954018 000889 ❾ITF 14954018 000886