



平成 26 年 8 月 4 日

各 位

会 社 名 イ ー ト ア ン ド 株 式 会 社

代表者名 代表取締役社長 文 野 直 樹

(コード番号 2882 東証第一部)

問合せ先 執行役員管理本部長 皆 川 秀 一

TEL: 03-6402-3961

『大阪王将 羽根つき餃子』等販売開始に関するお知らせ

当社では、このたび中華専門店『大阪王将』がお届けする冷凍食品シリーズより『大阪王将 羽根つき餃子』を含む家庭用新商品 6 品、リニューアル品 5 品を平成 26 年 8 月末から全国で販売を開始いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

● 冷凍餃子に革命を起こす「羽根つき餃子」誕生。

専門店のプロが焼いたような本格的なパリパリ食感を追求し、看板商品の大幅リニューアルを実施いたしました。羽根自体に鶏がらスープで味をつけ、羽根の美味しさにもとことんこだわりました。商品名も「たれ付餃子」から「羽根つき餃子」に一新。水いらず、油いらずの簡単調理により手軽に専門店のこだわりをご家庭で楽しんでいただけます。



●今までの水餃子の常識をくつがえす「ぷるもち」の新食感！

今年の秋冬は大阪王将店舗でも大人気の「水餃子」のバリエーションを豊富に取り揃えました。利用者対象のリサーチではお鍋やスープで食べる（食べ方の上位項目）といった回答を踏まえ、新開発した当社独自の“真空練りあげ製法”により真空で生地に複雑な圧力をくわえることでお好みのタレで召し上がる事ができます。お鍋に入れていただくも良し、お好みのタレで召し上がる事ができます。多彩なメニューで楽しんでください。



●販売開始日

平成 26 年 8 月末より全国の一般量販店にて販売を開始いたします。なお、『大阪王将 羽根つき餃子』および『大阪王将 餃炒飯』の 2 品につきましては、次の通販サイトにて 8 月 4 日より予約販売を開始いたします。(8 月 12 日より順次出荷予定)

大阪王将公式通販 本店 URL <http://o-ohsho.jp/> (運営会社 : 株式会社ナインブルック)

『大阪王将 羽根つき餃子』 <http://o-ohsho.jp/hanetuki>

『大阪王将 餃炒飯』 <http://o-ohsho.jp/gyochahan>

●家庭用新商品 6 品、リニューアル品 5 品のラインナップ

【新商品 6 品】

画像	商品名	規格・入数	商品特徴	調理方法
	大阪王将 ぷるもち水餃子 (国内工場製造)	300g (15個)	・真空練り上げ製法でさらにぷるもちになりました。 ・タピオカ澱粉配合で、未体験のモチモチ食感。 ・お鍋に入れても崩れにくく、アレンジ次第でいろんなメニューにお使いいただけます。	ゆでる レンジ
	大阪王将 ぷるもち鍋水餃子	500g (25個)	・家族のお鍋にぴったりのお徳用サイズの25個入り。 ・皮の食感を引き出すための真空練り上げ製法で ぐつぐつ煮込んでも崩れにくいコシのある皮を実現。	ゆでる
	大阪王将 ぷるもち八丁味噌 だれ水餃子	200g (10個、 八丁味噌だれ 2個)	・濃厚な八丁味噌だれで食べる新しい水餃子のシーン提案。 ・三河の老舗『角久』の八丁味噌使用。 ・たれを2袋にすることで、個食にも対応。	ゆでる レンジ
	大阪王将 ふくら塩豚まん	220g (2個)	・筍たっぷりのシャキシャキ食感。 ・大ボリュームの110g。 ・レンジで簡単調理。	レンジ
	大阪王将 餃炒飯	430g	・まかないで大人気の裏メニューを商品化しました。 ・濃厚で力強い、餃子味の炒飯です。	レンジ
	大阪王将 とろみちゃんぽん	353g (具付き麺 317g、 スープ36g)	・「濃厚とろみあん」をスープに溶かしながら食べる 新感覚ちゃんぽんです。 ・レンジとお湯で簡単調理。 ・帆立エキスとオイスターソースの旨みが味の決め手。 ・12種類の彩り具材。	レンジ

【リニューアル品 5品】

画像	商品名	規格・入数	商品特徴	調理方法
	大阪王将 羽根つき餃子	294g (12個、 たれ2個)	・パリパリの食感を追求し、羽根まで美味しい仕上げました。 ・具材はすべて国産を使用。 ・水いらず、油いらずで簡単調理。 ・大阪王将秘伝の鉄ラ一油入り 餃子のたれ2個付き。	フライパン
	大阪王将 ひとくち餃子	160g (16個、 たれ1個)	・米粉配合のもちもちした皮がおいしい一口タイプの餃子です。 ・にんにくが利いていて、おつまみにピッタリです。 ・にんにく2倍(当社比)。 ・油なしで、お父さんでもパリッと簡単調理。 ・餃子専門店のたれ付き。	フライパン
	大阪王将 ふっくら豚まん	270g (3個)	・皮の配合を変更、ふっくら感をアップ。 ・生イーストを加え、皮の香りと風味がアップ。 ・内袋のままレンジで簡単調理。	レンジ
	大阪王将 若鶏のから揚げ	310g	・衣の改良でサクサク感アップ。 ・コクと旨みのある“にんにく醤油”を下味に使用。 ・鶏もも肉でジューシー感アップ。	レンジ
	大阪王将 若鶏のから揚げ	410g	・衣の改良でサクサク感アップ。 ・コクと旨みのある“にんにく醤油”を下味に使用。 ・鶏もも肉でジューシー感アップ。 ・ボリュームの410gパック。	レンジ

●その他

本件による会社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しであります。今後の業績に影響を与えると判断した場合は適宜開示してまいります。

以上