



平成 30 年 7 月 9 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 仲田 浩康
(コード番号 2882 東証第一部)
問合せ先 執行役員管理本部長 中島 靖雅
TEL: 03-5769-5050

大阪王将「2018 秋冬 家庭用新商品・リニューアル品」に関するお知らせ

当社は、この度中華専門店「大阪王将」がお届けする冷凍食品シリーズの家庭用新商品 9 品、リニューアル品 3 品を 2018 年 8 月末より、全国で販売いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

■ 「食卓にオドロキと満足を！！」

イートアンド冷凍食品 2018 年 ご提案指針＝「食卓にオドロキと満足を！！」

冷凍食品のイメージを変える＜感動体験＞

- ・豊かで楽しい食べ方＜シーン提案＞
- ・忙しくても手軽に本格中華＜簡便性＞

冷凍食品のイメージを変えるような感動体験を味わえる、本格的なのに簡単便利な商品を豊かで楽しい食シーンとともにご提案いたします。

◆新時代の冷凍餃子は“フタいらず”！さらなるカンタン便利を追求しました。

油いらず・水いらず、さらにフライパンの“フタいらず”の簡単調理でキレイな羽根がつく餃子です。具材はジューシー、皮はもっちり、羽根はパリパリ。

油ハネを抑えた独自のレシピで簡単調理をサポート。フタを洗う手間も省けます。

焼き具合が見えるので、より焼きやすくなりました。フタの無い玉子焼き用フライパンもおすすめてです。

ホットプレートで焼肉と一緒に。また屋外でのバーベキューなどフタの無いシーンでも大活躍！

様々なシーンでお手軽にお使いいただけます。



<新商品> 大阪王将 羽根つき餃子

◆薄皮&スープ溢れる外食クオリティ！レンジでカンタン本格点心。

薄皮の中に熱々の特製スープを閉じ込めた本格的な小籠包です。

スープを吸いにくい皮にすることで食べる瞬間の圧倒的なスープ量を実現。濃厚なスープが溢れ出し、肉の旨みが口いっぱいに広がります。オイスターと紹興酒をしっかり効かせ、さらに生姜を増量することで香りと味に深みを出しました。袋のままレンジで簡単調理が可能です。






<新商品>

大阪王将 小籠包

【新商品】(9品)

画像	商品名	規格・入数	商品特長	調理方法
	大阪王将 羽根つき餃子	314g (餃子12個、 たれ2袋)	・油いらず・水いらず、さらにフライパンの“フタいらず”の簡単調理でキレイな羽根がつく餃子です。 ・フタいらずでも具材はジューシー、皮はもっちり、パリパリの羽根をお楽しみいただけます。 ・油ハネを抑えた独自のレシピで簡単調理をサポート。焼き具合が見えるので、より焼きやすくなりました。 ・ホットプレートやバーベキューなど、様々なシーンでお手軽にお使いいただけます。 ・具材はすべて国産を使用。秘伝の鉄火油入り餃子のたれ2袋付き。	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	314g (餃子12個、 たれ2袋)	・油いらず・水いらず、さらにフライパンの“フタいらず”の簡単調理でキレイな羽根がつく餃子です。 ・フタいらずでも具材はジューシー、皮はもっちり、パリパリの羽根をお楽しみいただけます。 ・油ハネを抑えた独自のレシピで簡単調理をサポート。焼き具合が見えるので、より焼きやすくなりました。 ・具材はすべて国産を使用。特製の味噌だれ付き。熟成信州味噌や老舗醤油屋の超特選醤油などを使用し、餃子にもご飯にもピッタリな「濃厚なコク味」に仕上げました。	フライパン ボイル フライ
	大阪王将 ぶるもち水餃子	270g	・白菜のカットサイズを変更し、シャキシャキ感をアップ。野菜の具材感をお楽しみいただけます。 ・具材は全て国産。こだわりの水餃子を厳選された肉と野菜で作りました。 ・化学調味料不使用。素材の味を引き出した美味しさです。 ・スープに入れるだけ、レンジでチンするだけの簡単調理。お鍋にも最適です。	ボイル レンジ
	大阪王将 ぶるもち水餃子 ボリュームパック(VP)	540g	・白菜のカットサイズを変更し、シャキシャキ感をアップ。野菜の具材感をお楽しみいただけます。 ・具材は全て国産。こだわりの水餃子を厳選された肉と野菜で作りました。 ・化学調味料不使用。素材の味を引き出した美味しさです。 ・スープに入れるだけ、レンジでチンするだけの簡単調理。お鍋にも最適です。 ・家族のお鍋にぴったりのボリュームパック。	ボイル レンジ
	大阪王将 ぶるもち水餃子 特盛	850g	・白菜のカットサイズを変更し、シャキシャキ感をアップ。野菜の具材感をお楽しみいただけます。 ・具材は全て国産。こだわりの水餃子を厳選された肉と野菜で作りました。 ・化学調味料不使用。素材の味を引き出した美味しさです。 ・スープに入れるだけ、レンジでチンするだけの簡単調理。お鍋にも最適です。 ・ストックして便利に使える特盛サイズ。	ボイル レンジ
	大阪王将 ぶるもちえび水餃子	238g	・フリフリのえびを10%増量。えびの味わい豊かな本格的なえび水餃子です。 ・えびのカットサイズを大きくし、えびの食感を際立たせました。 ・ぐつぐつ煮込んでも煮崩れしにくく、海鮮鍋やラーメンのトッピングにもおすすめです。 ・白ネギを加え、生姜を増量することで、より風味豊かな味わいに仕上げました。	ボイル レンジ
	大阪王将 小籠包	150g(6個)	・薄皮の中に熱々の特製スープを閉じ込めた本格的な小籠包です。 ・スープを吸いにくい皮にすることで食べる瞬間の圧倒的なスープ量を実現。 ・濃厚なスープが溢れ出し、肉の旨みが口いっぱいに広がります。 ・オイスターと紹興酒をしっかり効かせ、さらに生姜を増量することで香りと味に深みを出しました。 ・袋のままレンジで簡単調理が可能です。	レンジ 蒸し器
	大阪王将 デラックス豚まん	188g (2個)	・国産豚肉を使用。肉の食感をお楽しみいただける、大きくて食べ応えのある豚まんです。 ・食感の異なる2種類の肉の部位を使用することで、食べ応えのある肉感に仕上げました。 ・皮は、ふんわりとさせながら肉汁の旨味を閉じ込めました。 ・隠し味にホタテエキスを不使用し、上品な味わいに仕上げました。	レンジ 蒸し器
	大阪王将 辛くて旨い炒飯	400g	・唐辛子の辛みと、2種類の醤(コチジャン、豆板醤)で深みのある香りが食欲をそそります。 ・揚げニンニクのコクと香ばしさを加えました。 ・直火で炒める事でパラっとした炒飯に仕上げました。	レンジ フライパン

【リニューアル品】(3品)

画像	商品名	規格・入数	商品特長	調理方法
	大阪王将 ふっくら餅まん	216g (3個)	<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎ、豚脂を増量し、具材の甘さとジューシー感をアップさせました。 ・2種類の国産豚肉を使用し、肉感をしっかりと味わえます。 ・2種類の小麦粉をブレンドし、口どけが良く、ふっくらした皮に仕上げました。 	レンジ 蒸し器
	大阪王将 チャーシューまん	195g (3個)	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込み工程を見直し、具材感のあるチャーシューに変更。 ・皮はふんわりさせながら、とろっとしたチャーシューを包み込みました。 ・具材の比率をアップさせ、さらに具材感を際立たせました。 	レンジ 蒸し器
	大阪王将 牛バラ炒飯	400g	<ul style="list-style-type: none"> ・牛バラ肉と2種類の醬(コチュジャン・テンメンジャン)を使用。肉感とあとひくコクをお楽しみいただけます。 ・直火炒め製法でパラっとした食感が特徴です。 ・白ネギの香りと、隠し味にマンゴーピューレと白味噌を加え、旨味とコクをアップさせました。 	レンジ フライパン

●今後の見通し

当社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しではありますが、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