

【報道関係各位】

2014年10月1日
イトアンド株式会社**白菜の“旬”がやってきた!!****大阪王将創業当時の味! 「復刻 新! 元祖焼餃子」、
秋冬限定で販売!**

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区、代表取締役社長:文野 直樹)は、大阪王将の創業45周年を記念し、2014年10月1日(水)から2015年2月28日(土)まで『復刻 新! 元祖焼餃子』を期間限定販売致します。

大阪王将では皆様にご愛顧いただいております「元祖焼餃子」を常に最高の品質でお客様に提案すべく、白菜が旬を向かえ気温の低下とともに糖度が増し最高の状態を向かえるこの度、創業当時の味を再現した「復刻 新! 元祖焼餃子」を秋冬限定で発売致します。

秋冬限定  **大阪王将**

白菜の旬がやってきた!!
~復刻 新! 元祖焼餃子~

ご好評につき今年も復活!!

1人前 240円 (税込)

創業当時に販売していた「白菜入り餃子」を季節に合わせて「今、一番おいしい餃子」として復刻!! 通常のキャベツや豚肉などの具材に加え、糖度の高い旬の白菜をプラスした逸品です。この機会に是非お召し上がり下さい。

2015年2月末迄 ※写真は2人前です。※写真はイメージです。

【販売概要】

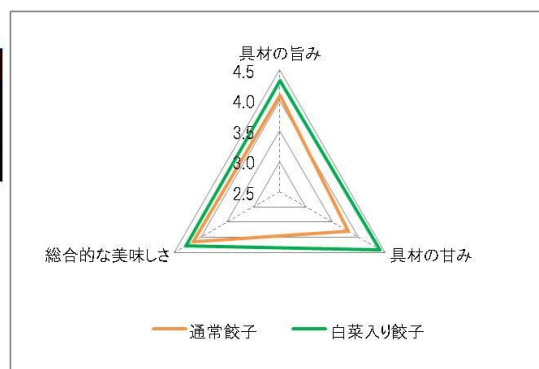
- ・販売期間:2014年10月1日(水)~2015年2月28日(土)
- ・販売店舗:日本国内の大阪王将・全店舗
- ・販売価格:西日本 220円(税込)、東日本 240円(税込)
- ※西日本(富山県、岐阜県、愛知県以西)、東日本(新潟県、長野県、静岡県以东)。
- ・商品特徴:大阪王将の看板商品、「新!元祖焼餃子」に白菜をプラス。糖度が最も高くなる冬季(10~2月)の白菜を使用し、肉の旨味を引き出しジューシーな味わいです。
- ※「復刻 新!元祖焼餃子」は食後のニオイが気にならないニンニクを使用しております。
- ※大阪王将店舗で販売している焼餃子及び生餃子が白菜入りとなります。冷凍餃子には白菜を使用しておりません。

【新!元祖焼餃子との比較データ】※当社調べ

「旬の白菜」を加えた「復刻 新!元祖焼餃子」は通常の「新!元祖焼餃子」に比べ「具材の甘み・旨み」という項目にて好評価となりました。

(5点満点での平均点)

	通常餃子	白菜入り餃子
具材の旨み	4.1	4.3
具材の甘み	3.8	4.4
総合的な美味しさ	4.1	4.3



■店頭での比較調査

調査方法:店頭での食べ比べの後、アンケート記入
調査対象:大阪王将の利用客
調査実施:2014年9月
サンプル数:50

【大阪王将ホームページ】

<http://www.osaka-ohsho.com/>

イートアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食:EAT」+「&」のご提案をまいります。

【会社概要】

商号 : イートアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億723万円(2014年3月31日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イートアンド株式会社 マーケティング室 広報担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F