

【報道関係各位】

2018年7月9日
イトアンド株式会社

新時代の冷凍餃子は“フタいらす”！ 「大阪王将 羽根つき餃子」など 2018 秋冬 家庭用新商品・リニューアル品

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田 浩康)は、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。

■「食卓にオドロキと満足を！！」

イトアンド冷凍食品 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“フタいらす”！さらなるカンタン便利を追求しました。

油いらす・水いらす、さらにフライパンの“フタいらす”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



<新商品>

大阪王将 羽根つき餃子
味噌だれ付き



簡単調理!!



並べてそのまま焼くだけ

油 水 フタ は使いません

◆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いしいいただけます。 ・具材はすべて国産を使用。秘伝の鉄ラー油入り餃子のたれ2袋付き。	フライパン ポイル フライ
	大阪王将 羽根つき餃子 味増だれ付き	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。特製の味増だれ付き。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 ポイル 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。	ポイル レンジ
	大阪王将 ぶるもち水餃子 ポリウムパック(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ポリウムパック。	ポイル 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。	ポイル レンジ
	大阪王将 ぶるもちえび水餃子	238g	・プリプリのえびを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オススメです。 ・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。	ポイル 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(コチュジャン、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。 ・直火で炒める事でバ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 ふっくら豚まん	216g (3個)	・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、ロどけが良く、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)	・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、とろつ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	・牛バラ肉と2種類の醤(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

■発売:2018年8月末より全国の量販店にて販売

【イトアンドの食品事業について】

イトアンドでは、お店のおいしさをご家庭で味わっていただくため、冷凍食品および常温調味料を展開しております。厳選された原材料を徹底した管理体制の下で製造された商品は、お子様からご高齢の方まで安心してお召し上がりいただけます。

毎日の食事を彩り豊かにプロデュース。イトアンドはご家族の温かな空間、溢れる笑顔を応援します。

【イトアンド 商品紹介ページ】 URL:<https://www.eat-and.jp/products/>

イトアンドは今後も、Our Missionである「夢と楽しさと命の輝き」を大切にし、「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」+「&」を提案してまいります。

【会社概要】

商号：イトアンド株式会社
 所在地：(東京ヘッドオフィス)〒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
 代表者：代表取締役社長 仲田 浩康
 設立：1977年8月(創業 1969年9月)
 資本金：9億6,029万円(2018年3月31日現在)
 URL：<http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

冷凍食品の製造、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売
 「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、
 「ローストビーフ油そばピースト」FC本部の運営、ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」FC本部の運営

【本件に関するお問い合わせ】

イトアンド株式会社 経営戦略室 広報IR担当 (TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
 住 所：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