

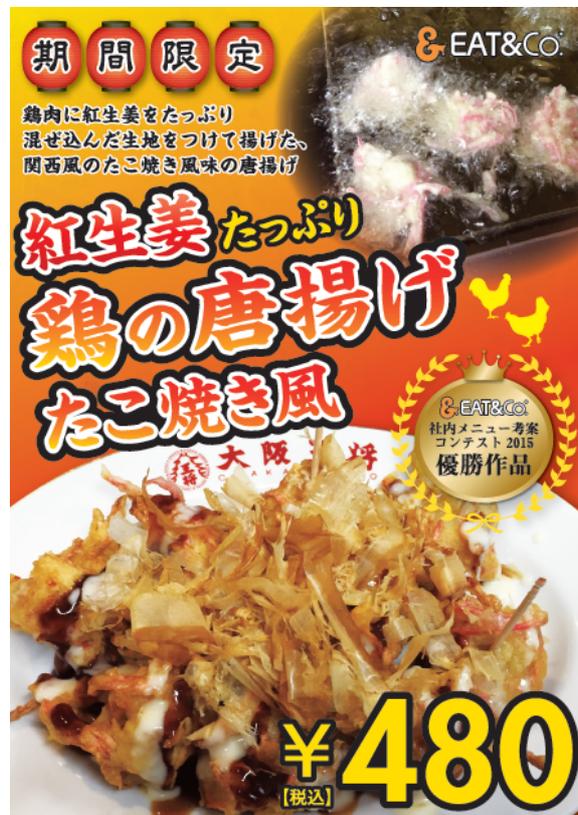
【報道関係各位】

2015年9月1日
イトアンド株式会社

社内メニューコンテスト グランプリ受賞作品
「大阪王将 紅生姜たっぷり鶏の唐揚げ たこ焼き風」
～東京・大阪の一部店舗で期間限定販売～

このたび、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、中華専門店「大阪王将」の一部店舗にて「大阪王将 紅生姜たっぷり鶏の唐揚げ たこ焼き風」を2015年9月1日(火)～2015年9月30日(水)まで期間限定販売いたします。

イトアンドの社員およびパート・アルバイトを対象とした社内コンテスト「イトアンドメニューグランプリ」において、全53作品の中から、グランプリに輝いた作品を商品化いたしました。



唐揚げと紅生姜という新しい組み合わせが特徴的。「たこ焼き風唐揚げ」という大阪王将ならではの新しい食提案が評価され、見事グランプリを獲得いたしました。

■商品概要

- ・商品名:大阪王将 紅生姜たっぷり鶏の唐揚げ たこ焼き風
- ・販売価格:480円(税込)
- ・販売期間:2015年9月1日(火)～2015年9月30日(水)

※新宿店、歌舞伎町店、品川店、道頓堀本店、高井田店、交野駅前店については
9月4日(金)より販売開始となります。

- ・販売店舗：〈東京〉岩本町店、赤羽店、新宿店、歌舞伎町店、品川店
〈大阪〉道頓堀本店、高井田店、交野駅前店、枚方市駅前店、西宮国道 2 号店
- ・商品特徴：「お酒によくあう唐揚げ」をコンセプトに閃いたのが紅生姜。
さらに「大阪＝たこ焼き」の発想をくわえることで、「大阪王将」らしさを表現いたしました。
 - ・たっぷりの紅生姜とたこ焼き粉でつくった生地に鶏肉をつけて揚げました。
 - ・仕上げに、お好みソースとマヨネーズ、鰹節をトッピング。大阪王将ならではの「関西風唐揚げ」をご提案いたします。

【イートアンド メニューグランプリとは】

イートアンドの従業員(パート・アルバイト含む)を対象に開催される社内のレシピコンテスト。考案された商品は社長や商品企画部門が審査する。グランプリ獲得者には、自分の考えた商品が実際にイートアンドの運営する店舗で商品化される特典付き！普段、商品開発に携わらない社員も商品開発部門に対して年に1度のセンスをアピールできる場となっており、今後より一層お客様に愛される商品開発を目指しています。

■大阪王将について

1969年、大阪の京橋で創業。現在、日本国内で367店舗(2015年6月末時点)を展開する餃子専門店。2012年より「食後のニオイが気になる餃子」を発売。都市部ではモダンな店内装の店舗を展開し、男性はもちろん、女性にも受け入れられる店舗作り、時代の変化やお客様のニーズに対応すべく様々な取組みを行っています。

(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」+「&」を提案してまいります。

【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：9億840万円(2015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、ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」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 経営財務部 広報IR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
