

～イトアンドフーズ 2023年春夏業務用新商品を発売～
にらたっぷり！食べ応え抜群の「BIG にら饅頭」が新登場
焼き饅頭を餃子、焼売に続く新定番アイテムへ

株式会社イトアンドフーズ(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 以下当社)は、中華専門店「大阪王将」がお届けする業務用新商品「業務用 BIG にら饅頭」など3品とリニューアル品2品を、2023年3月より販売開始いたしました。



当社はイトアンドグループが外食事業で培ったノウハウを活かし、スーパーマーケットなどの量販店やコンビニエンスストア、外食店といった業務用市場に向けて、「大阪王将」ブランドの餃子や点心、惣菜などを提供してきました。焼く・揚げる・ゆでるといった様々なニーズにお応えすべく、ラインアップの拡充を進めています。

今回新登場する「業務用 BIG にら饅頭」は、にらがたっぷりに入った当社最大サイズの焼き饅頭です。食べ応えが抜群で、がっつり食べたいときのおかずとしてお役立ただけます。また、業務用ユーザーにとっても、商品バリエーション強化や調理効率向上という観点から、課題解決に貢献できる商品に仕上げました。定番の餃子、焼売以外の新アイテムとして焼き饅頭をラインアップに加えることで、品揃えの強化・差別化につながります。また、「業務用 BIG にら饅頭」は従来のにら饅頭と異なり蒸し調理が可能のため、他の油調商品と並行して、効率良く調理することができます。

当社は引き続き、「大阪王将」の業務用商品によって売り場や店舗の付加価値を高めていただけるよう、より価値のある提案を行ってまいります。

＜新商品＞当社最大サイズ「業務用 BIG にら饅頭」
油で揚げる惣菜が多い中、調理作業のバッティング
や、食用油の高騰が課題となっています。皮と具材
の原料配合や味付けを工夫することで、スチコン
(蒸し・焼き調理が可能な多機能オーブン)でも美
味しく調理できるよう開発しました。



【商品特徴】

- ・当社の焼き饅頭では過去最大サイズの 30g
(既存商品「業務用 にら饅頭」は 20g)。がっつり食べたいときのおかず最適。
- ・にらの含有比率を、従来の 2.4 倍にアップ。スタミナたっぷり。
- ・中華味噌(甜麺醤)を使用した、コクのある味付け。
(規格・荷姿:180g(6 個)・12 入×4 合)

＜新商品＞小ぶりでおつまみに最適「業務用とろ〜りチーズぎょうざ」・「業務用つまみ小餃子」



◆業務用とろ〜りチーズぎょうざ

- ・クリーム・チェダー・カマンベールの 3 つのチーズを
ブレンド。とろ〜りまろやかな食感と味わいが特徴。
- ・ワインにぴったり。
(規格・荷姿:500g(標準 50 個)・8 入×2 合)
※従来品「まろやかチーズ餃子」の自社生産への切
り替えに伴う新商品。



◆業務用つまみ小餃子

- ・ジューシーさや濃い味付けで、ビールが進む揚げ
餃子。
- ・味変も楽しめる、カレー塩付き。
(規格・荷姿:500g(標準 50 個)・8 入×2 合)
※従来品「カリカリ フライド餃子」の自社生産への切
り替えに伴う新商品。

<リニューアル品>



◆業務用小籠包

・金華ハム・ホタテ・オイスター・豚肉の旨味が詰まった濃厚なスープが特徴。

(規格・荷姿:150g(6個)・12入×4合)



◆業務用揚げ専用餃子

・サクサクの皮やニンニクの風味が特徴。揚げることで最高の食感、味になるように仕上げた餃子。

(規格・荷姿:192g(12個)・20入×2合)

◎素材を生かして、5フリーへ

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、5フリー(香料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料に頼らない商品づくり)を推進しています。

▼イートアンドフーズ 商品紹介

<https://www.eat-and.jp/foods/products/>

▼イートアンドフーズ 業務用商品

<https://www.eat-and.jp/foods/products/business/>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp