

時短！簡単！材料検索も！ 大阪王将冷凍食品アレンジレシピを自社サイトで紹介 ～毎日の食卓へ取り入れたくなる冷凍餃子のレシピが満載～

「大阪王将 おうちで楽しむ街中華」をコンセプトに、中華専門店「大阪王将」の味をご家庭にお届けする冷凍食品を展開している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)は、当社商品サイトにて、冷凍食品のアレンジレシピをご紹介するページをリニューアル、本日公開しました。

大阪王将・冷凍食品おすすめアレンジレシピ ページはこちら

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

餃子×簡単 アレンジレシピ



食卓にあがる回数が増えた冷凍餃子。いつものたれをアレンジするだけで、違った印象に。“レンジで簡単！濃厚カマンベールだれ”は、溶かしたカマンベールチーズを「たれ」として、まぶしたり、つけたりして食べるアレンジだれです。

“レンジで簡単！濃厚カマンベールだれ”

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe/detail.php?id=28US8U6>

水餃子×時短 アレンジレシピ



ぶるもち食感で人気の『大阪王将 ぶるもち水餃子』。これからの季節、そうめんと一緒に茹でただけで簡単満足な一品“ぶるぶる&つるつる食感が楽しい♪そうめん水餃子”が完成。食欲が無い時もぶるぶる&つるつるな食感と食欲湧き立つおいしさです。

“ぶるぶる&つるつる食感が楽しい♪そうめん水餃子”

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe/detail.php?id=296X6CZ>

水餃子×主菜 アレンジレシピ



アレンジ次第で全く違うテイストの献立にすることも。“とろ〜りぶるもち水餃子ラザニア”は、平打ちパスタの代わりに、『大阪王将 ぶるもち水餃子』を使ったラザニアアレンジレシピ。ぷるっともちもち食感の水餃子の皮がおいしさを引き立てます。

“とろ〜りぶるもち水餃子ラザニア”

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe/detail.php?id=2A2B5VP>

点心×お弁当 アレンジレシピ



点心だって、アレンジ可能。『大阪王将たれつき焼売』なら、ボリュームで食べ応え抜群なおかずおにぎりが簡単に。ホットケーキミックスで包んで電子レンジで簡単肉まんを作ったり。アレンジ次第でレパートリーの幅が広がります。

“ボリュームな食べ応え！肉焼売おかずおにぎり”

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe/detail.php?id=296X76X>

アレンジレシピページでは他にも、季節やトレンドにあわせた特集や、冷蔵庫の中にある食材を賢く使える商品活用法も、“食材”検索からご紹介しています。

> イートアンドフーズ公式サイト: <https://www.eat-and.jp/foods/>

◎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、当社では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 商品紹介ページ

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

▼イートアンドフーズ アレンジレシピページ

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



■大阪王将が紹介する、楽しい食卓情報「&table」

冷凍食品を使った彩り豊かな食卓の楽しさを発信するメディアです。調理や盛り付けの楽しさ、自分だけの味わい方を発見してください。最新の冷凍食品情報や餃子の焼き方、アレンジレシピ、大阪王将商品に込められた開発物語なども紹介してまいります。

▼&table

<https://table.osaka-ohsho.com/>

<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