

～レンジ調理で、パリッ！ジュワッ！～
プロの焼き目を再現！
『プロ焼きジューシー餃子』7/17(月)販売開始

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、2023年7月17日(月)より『大阪王将 レンジ専用！ プロ焼きジューシー餃子』を全国のセブンイレブン、イトーヨーカ堂、ヨーク、ヨークベニマルにて販売いたします。※1



レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子を開発するにあたり、これまでの技術を結集して改良を進めました。特に、50年以上もの歴史をもつ餃子専門店『大阪王将』として、焼き目にはこだわりました。大阪王将の店舗では、餃子職人がこんがり均一に焼き目をつけた焼き方を徹底しており、これを“神焼き”と呼んでおります。レンジ調理品の場合、焼き目の“パリッ”と感が課題であったため、焼成機を当社専用開発。厚みのある鉄板を用いて、事前に温度を上げてから餃子を焼き上げることで『プロ焼き』を再現しています。

皮と具においても、これまでの冷凍餃子開発を応用しました。具材は、全国の大阪王将の契約農家で育てた国産野菜と国産肉を使用。一般的にレンジ加熱を行うとパサつきが生じますが、「大阪王将 羽根つき餃子」のジューシー製法レシピを応用しゼラチンスープを練りこむことで、肉や野菜との相乗効果で旨味を底上げするジューシー感のある餃子が完成しました。皮においては、レンジ加熱による乾燥が課題でしたが、しっとり柔らかく、もっちりした食感の皮になるよう素材を改良。また、同商品専用の蒸し加熱装置で水分を失わない蒸し工程を実現しました。

調理方法はレンジ専用。袋のままレンジ調理ができ、500w2分半のお手軽調理です。全国のセブンイレブン、イトーヨーカ堂、ヨーク、ヨークベニマルで購入可能※1な、大阪王将初のレンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子『大阪王将 レンジ専用！ プロ焼きジューシー餃子』をぜひお楽しみください。





【商品名】大阪王将 レンジ専用！プロ焼きジューシー餃子

【規格】160g(8個)

【特徴】レンジ調理でもまるでプロ焼き！

パリッとした焼き目でジューシーな味わいの餃子です。

【発売日】2023年7月17日(月)

【取扱店】全国のセブンイレブン、イトーヨーカ堂、ヨーク、
ヨークベニマル ※1

※1：一部取り扱いのない店舗がございます。

日本最大最速級の餃子工場がさらに進化

当社では、2023年1月より稼働を開始した関東第三工場の生産設備増強を受け、新たなカテゴリーの商品開発に取り組み、レンジ調理品となる焼き目つき餃子製造ラインを関東第一工場に新設。当社の中華カテゴリー商品の多くは、蒸し工程を行っております。また水餃子カテゴリーについてはボイル工程を行っておりますが、今回の『大阪王将 レンジ専用！ プロ焼きジューシー餃子』で発生する焼き工程は、今までにない新しい工程。そこで、『大阪王将 レンジ専用！ プロ焼きジューシー餃子』に合わせて成型機を進化・開発。餃子成型から包装工程までをオートメーション化することも実現いたしました。



今後の展開

「大阪王将 ぷるもち水餃子」、焼売や小籠包カテゴリーなどを、レンジ調理が可能な簡便性の高い商品として紹介してまいりましたが、冷凍焼き餃子カテゴリーでレンジ調理品としての紹介は、今回の『大阪王将 レンジ専用！ プロ焼きジューシー餃子』が初めてとなります。よって、冷凍食品の利用頻度が低いもしくは未利用層に対して、より手軽に調理ができることを訴求し、新規カテゴリーへの実績を積んでまいりたいと考えております。そしてまたこれを機に、餃子カテゴリーのさらなる充実を図ります。

◎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>



<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