

各位

株式会社王将フードサービス

「餃子の王将」に新餃子が誕生 “にんにくゼロ生姜餃子”販売開始

当社は、2019年7月8日より、「にんにくゼロ 生姜餃子」の販売を開始します。

当社では創業時からの看板商品である餃子をお客様のニーズに合わせ開発を進め、

2016年に「にんにくゼロ餃子」を販売。今回はその「にんにくゼロ餃子」を進化させた新餃子の誕生です。

にんにくゼロ生姜餃子



東日本価格 240円+税
西日本価格 220円+税
地域については次ページを参照



餃子の王将
日本を美味しく

さらに美味しく
リニューアル!!

にんにくゼロ
生姜餃子

あつたまりの
美味し
ガツンと

国産生姜
たっぷり!

数量限定 1人前6ヶ **240円+税**

にんにくゼロ生姜餃子も、主要食材国産です。

小麦粉 小豆 キャベツ 生姜 豚肉 ニラ
北海道産 新潟県産 高知県産 鹿児島県産 鹿児島県産 宮崎県産 山形県産

※調味料等は、外国産を使用しております/写真はイメージです

※東日本価格

【にんにくゼロ 生姜餃子について】

① 通常の餃子の約2倍の国産生姜を使用

「安心・安全な新鮮食材の使用」をモットーとする当社では、高知県産の生姜を中心とした国産の生姜を100%使用しています。

生姜は、食材としてはもちろんですが漢方としても使われ、様々な健康効果が期待されています。

「にんにくゼロ生姜餃子」は、こうした健康志向の高まる現代のニーズに応えた餃子といえます。



② 餃子の「皮」を改善

生姜の香りと味を引き出し、焼き上げる際に均等に熱が伝わるよう、皮の厚さなどの仕様を工夫しました。

この結果、本来生姜が持ち合わせている独特のツンとした香りが出て、食欲をそそります。

③ 「あん」の仕様も改良

生姜は様々な効用が期待できる食材ですが、好みが分かれる食材でもあります。

お子様からご年配の方まですべてのお客様に「美味しい」と感じて頂けるよう「あん」の具材仕様も改良しました。

これにより、生姜の辛みがほどよく広がる、口当たりのまろやかな餃子が完成しました。

生姜は香りと辛みを持つ食材です。

主張しすぎるとクセの強いものになり、しないと物足りないものになってしまいます。

今回発売する「にんにくゼロ生姜餃子」は、生姜本来の香りと辛みがバランスよく他の具材と絡み合い、すべてのお客様に「美味しい」と感じて頂けるよう、時間をかけて開発した商品です。

令和の時代に入り、餃子の王将がお客様に提案する「にんにくゼロ生姜餃子」をどうぞお召し上がりください。

【にんにくゼロ生姜餃子の販売情報】

① 販売時期

2019年7月8日(月)より、北海道を除く全店にて順次販売して参ります。

② 販売店舗

全国の「餃子の王将」「GYOZA OHSHO」

※一部店舗を除く

③ 販売価格

【東日本】東北・関東・信越 ※静岡県の沼津店を含む 240円(+税)

【西日本】北陸・東海(清水店以西)、関西・四国・九州 ※長野県の飯田店を含む 220円(+税)

※通常の餃子と同一価格です。

以上

【本件に関するお問い合わせ】 株式会社王将フードサービス 広報部 庄司 達生
TEL:080-8520-6958 Mail:t.shoji@ohsho.co.jp