

各位

株式会社王将フードサービス

GYOZA OHSHO 京都高島屋店に 「ひとくち餃子シリーズ」が新登場

株式会社王将フードサービス（本社 京都府、代表取締役社長 渡邊直人）は、7月12日より「ひとくちシリーズ」として3種類の「ひとくち餃子」を持ち帰り餃子専門店「GYOZA OHSHO 京都高島屋店」にて販売を開始します。

販売するのは「餃子の王将ひとくち餃子」、「プレミアムひとくち餃子」、「にんにくゼロひとくち生姜餃子」です。

京都高島屋の限定餃子も登場

現在、全国に729店舗を展開する中、

3種類のひとくち餃子を扱うのは「GYOZA OHSHO 京都高島屋店」だけです。

京都高島屋の地階売り場をご利用のお客様は女性が多く、ご家庭で食事を楽しみたい方はもちろん、手土産（おもたせ）を求める方も多くいらっしゃいます。

口元を気にしないで食べられる「ひとくち餃子」は小ぶりで見た目もかわいく、皮はパリッパリッ、中はジューシーなのが特徴です。

「全国でここでしか手に入らない」という付加価値と併せて味わって頂ければと思います。



【商品情報】

「餃子の王将ひとくち餃子」（1人前6個） 販売価格：194円

「餃子の王将 Express アトレ秋葉原店」で先行発売した食べやすいひとくちサイズの餃子が、京都高島屋店に登場します。従来の餃子と同様、小麦粉は北海道産、にんにくは青森県産など、主要食材はすべて国産を使用。風味はそのまま、皮はパリッパリッ、中はジューシーなのが特徴です。

「プレミアムひとくち餃子」（1人前6個） 販売価格：345円

京都高島屋店限定販売です。

「プレミアム餃子」をひとくちサイズにリニューアルした、ここでしか食べられない餃子で、肉汁たっぷりの和風餃子です。

「にんにくゼロひとくち生姜餃子」（1人前6個） 販売価格：194円

京都高島屋店限定販売です。

7月8日に全国で販売を開始した「にんにくゼロ生姜餃子」を、食べやすいひとくちサイズで提供します。

通常の餃子の約2倍の国産生姜を使用し、生姜の辛みがほどよく広がる口あたりまるやかなひとくち餃子です。（にんにくは使用しておりません。）

※価格はすべて税込です。

【販売店舗情報】

店舗名：GYOZA OHSHO 京都高島屋店

所在地：京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 京都高島屋地階

営業時間：10：00～20：00

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

上山 千晴 TEL:080-7945-7370 MAIL:c.ueyama@ohsho.co.jp