

一包入魂。餃子専門店としてのプライド！ 大阪王将・元祖焼餃子がリニューアル ～創業55周年、餃子・中華そば・炒飯がよりおいしくなりました～

株式会社大阪王将(東京ヘッドオフィス:東京都品川区、代表取締役社長:文野幸司)は、創業55周年を記念して、定番メニュー3品を見直し、2024年9月より商品の改良を行います。



元祖焼餃子、中華そば、五目炒飯。

これら街中華の定番3品は、味を変化させ、食材を変え、大阪王将の55年間の歴史の中で時代に合わせリニューアルを行ってまいりましたが、このたび、創業55周年を記念し、より多くの方に「めっちゃええやん！」と思っていただけのようにリニューアルを敢行。今回のリニューアルでは、素材はもちろん調理工程も見直しました。

大阪王将は2024年9月15日で創業55周年を迎えます。グループ全社で、食べる価値を高め、様々な“+&”を提案し、食を通じて社会課題解決にも向き合っています。創業55周年のテーマ“めっちゃええやん、大阪王将”と皆様に思っただけよう、これからも“+&”を作り続けてまいります。



めっちゃええやん、
大阪王将。

パリパリの皮とシャキシャキ野菜の黄金バランス

創業から多くの方に愛されている元祖焼餃子。
餡の素材とバランスを変更し、食べ応えのある食感と口に入れた時に広がるジューシー感を味わっていただけるようリニューアル。焼き油にもこだわり、さらにパリッパリの皮を実現。

元祖焼餃子 330 円

※店舗により価格が異なります。

※10月1日までに全店リニューアル



ボリューム感アップ！新・中華そば

素材を見直し、中華そばのすべてを一新しました。醤油感のあるすっきりスープに、特製の太縮れ麺でスープとのからみをよく。東西の嗜好に合わせて麺と返しは変更しました。やわらかい豚肩ロースチャーシューに、薫り高い海苔と白ネギを追加し、それぞれの美味しさが口の中で際立つバランスのよい1品です。麺も増量。餃子や炒飯との相性もよく、定食もご用意しております。

中華そば 740 円

※店舗により価格が異なります。

※10月1日までに全店リニューアル



醤油の香ばしさが食欲をそそる、五目炒飯

調理工程を見直しました。チャーシューは 1.5 倍になって、具材のゴロゴロ感がアップしました。焦がし醤油の香ばしい香りに食欲をそそられます。

五目炒飯 690 円

※店舗により価格が異なります。

※10月1日までに全店リニューアル



■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。2024年は創業55周年。地域に暮らす全てのお客様にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の味」として、そして「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

大阪王将公式サイト：<https://www.osaka-ohsho.com/>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス 広報 PR グループ 半田・崎間

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