

美味しさは安心から、
変わらぬ美味しさお届けします。

**Eat &
Foods**

株式会社イートアンドフーズ

市販用
カタログ

二〇二四
秋冬



**Eat &
Foods**

株式会社イートアンドフーズ

商品についての
詳しい情報は
こちらをご覧ください



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

東京ヘッドオフィス (関東・東京支店)	〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-8 品川シーサイドイーストタワー15F TEL: 03-5769-5050 FAX: 03-5769-5051
大阪オフィス (関西支店)	〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル3F TEL: 06-6399-1135 FAX: 06-6399-1136
北海道支店	〒060-0807 北海道札幌市北区北7条西6-2-5 NDビル3F TEL: 011-788-4576 FAX: 011-788-4586
東北支店	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4-10-3 JMFビル仙台01 13F TEL: 022-398-5531 FAX: 022-398-5532
中部支店	〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-14-20 ザ・スクエアビル6F TEL: 052-212-3112 FAX: 052-212-3113
中四国支店	〒732-0828 広島県広島市南区京橋町2-20 Axis広島駅前ビル6F TEL: 082-846-6545 FAX: 082-846-6546
九州支店	〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-4-17 第6岡部ビル5F-F号室 TEL: 092-402-8552 FAX: 092-402-8566



めっちゃええやん、
大阪王将。



羽根つき餃子

おかげさまで 羽根つき餃子 10周年

食べ始めから
食べ終わりまで
羽根パリ続く!

羽根つき スタミナ 肉餃子

おうちで楽しく

ギョパしよう!

餃子がすすむ
秘伝のたれ

素材のチカラ

0.27%
国産小麦粉

貝材はすべて
国産
大阪王将特製
香りとコクの
隠し味

調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤

2024秋冬
リニューアル
製品

特製たれ付

鉄ラードが効いた
特製たれにつけて
お召しあがりください。

2024秋冬
リニューアル
製品

2024秋冬
リニューアル
製品

味噌だれ付

味噌の濃厚な風味と醤油の酸味
を効かせた、お店でも人気の
食べ方をお楽しみください。

2024秋冬
リニューアル
製品

フライパン調理

ポイル

フライ調理

油いらず水いらず
フタいらず



羽根つき餃子
規格:296g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合



羽根つきパーティー餃子
規格:標準50個(1167g)×4入×2合
ホットプレート調理もOK!



羽根つき餃子味噌だれ付き
規格:300g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合



羽根つきスタミナ肉餃子
規格:281.2g(餃子12個、岩塩1袋)×20入×2合

羽根つき円盤餃子PREMIUM

お店の餃子の味と
サイズを再現しました！



あっ! 凍結から凍いの?
並べる
手間なし!!

素材のチカラ
具材は
すべて
国産

2024秋冬
パッケージ
リニューアル
製品

大阪王将 餃子の
餃子がすすむ
秘伝の
たれ

定番の秘伝のたれと
お店で人気の
味噌だれつき!



羽根つき円盤餃子PREMIUM
規格:323g(餃子10個、たれ1袋、味噌だれ1袋)×15入×2合

フライパン
調理
※電子レンジ不可

極みの肉汁 大粒餃子

牛肉のコクと豚肉の甘みを
活かした溢れる肉汁を
たっぷり包みました!
溢れる肉汁を味わう新感覚餃子。



極みの肉汁 大粒餃子
規格:標準24個(720g)×6入×2合

フライパン
調理
※電子レンジ不可

手間隙かけて作られた
五島列島“矢堅目の塩”

長崎 五島列島
矢堅目
YAGATAME SEA SALT
塩

PRODUCE OF
JAPAN FOOD
ISLANDS

素材のチカラ
具材は
すべて
国産

極みの肉汁 爆弾餃子

超もっちり皮から
溢れる肉汁を味わう
新感覚餃子。



極みの肉汁 爆弾餃子
規格:標準20個(700g)×6入×2合

フライパン
調理
※電子レンジ不可

手間隙かけて作られた
五島列島“矢堅目の塩”

長崎 五島列島
矢堅目
YAGATAME SEA SALT
塩

PRODUCE OF
JAPAN FOOD
ISLANDS

素材のチカラ
具材は
すべて
国産

羽根つきチーズぎょうざ

北海道産チーズを加えた
6種のチーズで、
さらにまろやかに
なりました！



2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
国産
鶏肉を
使用



羽根つきチーズぎょうざ
規格:278.4g(餃子12個)×20入×2合
フライド
調理
255℃

たれつき肉焼売

さらにジューシーで肉肉しく！
ご飯にもお酒にも合う肉焼売に。



2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
国産
豚肉鶏肉
を使用
大阪王将特製
香りとコクの
隠し味



たれつき肉焼売
規格:218.2g(焼売6個、たれからし1袋)×12入×3合



なにわの ジューシー 焼売

関西の食文化である
「お出汁」を効かせた
なにわの焼売



2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
国産
豚肉鶏肉
*使用



なにわのジューシー焼売
規格:186g(焼売6個)×12入×3合

小籠包

溢れる自慢のスープがさらにおいしく！
自家製ねぎ油が香りと旨みを引き立てて
冷凍とは思えない味わいに。



素材のチカラ
具材は
すべて
国産



小籠包
規格:150g(小籠包6個)×12入×4合

冷凍餃子は アイテム拡充 のチャンス!

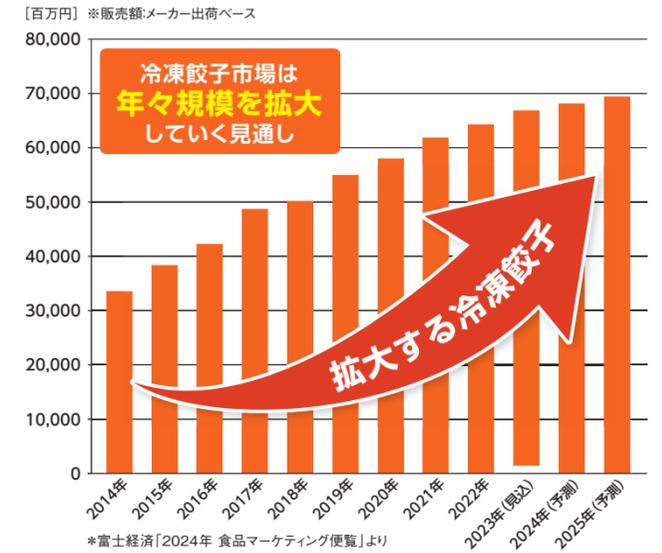
Point 1

冷凍餃子はTVCM効果もあり、市場が拡大して
いますが、お客様に冷凍餃子のクオリティを
認知頂き、リピートに繋がっていることが大きな
要因になります。

Point 2

市販用は上位2社の積極的な販促や話題性も
あり大幅に伸張しています。

【冷凍餃子 年度別販売額推移】



ぷるもち水餃子

ちよい足しで
食卓のボリュームアップ



2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
具材はすべて
国産
大阪王将特製
香りとコクの
隠し味

2種類パッケージ!



ぷるもち水餃子

規格:標準16個(272g)×20入×2合



ぷるもち水餃子 特盛

規格:標準52個(884g)×6入×2合



餃子が 主役の スンドゥブ鍋

カット野菜や豆腐を入れるだけ!

時短鍋



2024秋冬
新製品

素材のチカラ
**ピリ辛
スープ**



餃子が主役のスンドゥブ鍋

規格:125g(餃子5個、スープ1袋)×12入



楽しさ広がる簡単アレンジ

ホームページにレシピ掲載中!>>>
検索からもご覧いただけます▼
大阪王将 ぷるもち水餃子 検索



かき玉スープ



お鍋



スンドゥブスープ



コーンスープ



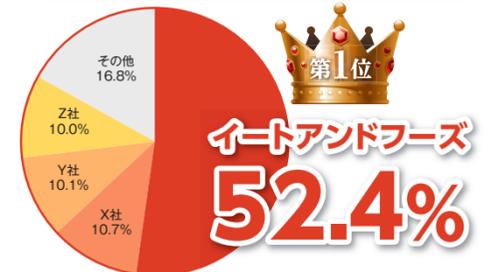
ラーメントッピング

市販用冷凍水餃子シェア No.1

今後さらなる伸張が見込まれる
市販冷凍水餃子市場において、
5割以上のシェア実績。

*データソース:インテージ SCI(15-79歳) 冷凍水餃子市場 2021年10月~2023年9月 購買金額シェア
*冷凍水餃子市場:商品名に水餃子と表記のあるものを市場全体とする。

市販用冷凍水餃子 メーカーシェア



餃子3個つき どろ旨豚骨ラーメン

餃子3個つき



濃厚なんにく豚骨醤油スープと餃子に包まれた背脂の旨みが相性抜群!!
太麺に絡めてポリューミーな味わいを
おうちで手軽にお楽しみください。

2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
にんにく
豚骨醤油
スープ



餃子3個つきどろ旨豚骨ラーメン
規格:274g(めん170g)×16入×2合

ラーメンと餃子の最強タッグ!

餃子2個つき コク旨塩ラーメン

餃子2個つき



あっさりとした海鮮だし香る鶏ガラスープにもちもち皮の餃子がたまらない!
具材豊富なラーメンを
おうちで手軽にお楽しみください。

2024秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
淡麗塩
スープ



餃子2個つきコク旨塩ラーメン
規格:268g(めん150g)×16入×2合



甘辛い醤油とにんにく油が
やみつきになるおいしさです。

ぶっかけ 肉ニラ玉あんかけ炒飯

2024秋冬
新製品

素材のチカラ
こだわりの
甘辛
醤油餡



ぶっかけ 肉ニラ玉あんかけ炒飯
規格:280g×12入×2合



3種類の醬と
ピリッと痺れる花椒が決め手。

ぶっかけ 麻婆あんかけ炒飯



ぶっかけ 麻婆あんかけ炒飯
規格:280g×12入×2合



自家製のふわとろ餡を
自慢の炒飯にかけて召し上がり
最後に自分で仕上げます。
絶品あんかけ炒飯です。

ぶっかけ えびあんかけ炒飯



ぶっかけ えびあんかけ炒飯
規格:280g×12入×2合

パラっと旨い直火炒め炒飯

パラパラのチャーハンがレンジで簡単に！



パラっと旨い直火炒め炒飯
規格:230g×20入×2合



中華豚まん

ふんわりとした皮と自家製の焦がし味噌を使用した大阪王将らしい味わい



中華豚まん
規格:172g(2個)×12入×4合



あったらラクチン中華風肉だんご

冷凍庫にストックしておきたい使い勝手がよい肉だんごです。



あったらラクチン中華風肉だんご
規格:標準20個(260g)×12入×3合



皮つき中華ポテト

国産さつまいもを、カリッと食感の飴で仕上げました。自然解凍で手軽に二息を



皮つき中華ポテト
規格:110g×20入×2合



販促ツールについて

商品開発はお客様の生の反応を伺うことから。
私共は、積極的に店頭に出向き、お客様の生の声をお聞きます。
その貴重なご意見を次の商品に取り入れさせていただきます。
販促ツールを活かして売り場を盛り上げ、店全体の**売上向上に貢献**させていただきます。

販促物一例



ラウンドシート
サイズ:縦535×横1,200mm



赤パネル 大
サイズ:縦300×横600mm



赤パネル 小
サイズ:縦150×横350mm



のれん
サイズ:縦300×横600mm



提灯
サイズ:縦220×横135mm



おうちで楽しむ街中華 TOPボード
サイズ:縦300×横600mm



レールPOP(赤・黄)
サイズ:縦60×横900mm



リーチインシール店舗ロゴ
サイズ:縦600×横300mm

使用する販促ボードやのぼり等は
**オリジナルのものを
多数取り揃えております!**

平型・秋冬
タイプ
イメージ



おいしさの前提である 食の安心・安全を提供するために

食品安全を担保するための取り組みにも力を入れ、
ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得しております。



関東工場・関西工場・岡山工場
商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品質管理グループを除く



自社工場で製造した商品は、全日複数ロットにおいて微生物および理化学検査を実施しており、検査体制も自社で確立しています。各工場では製造した商品に関する規格データ管理、温度管理、毎日の検食等を通して、徹底した安全管理に努めています。また、委託工場でも実際に立ち入り検査を行い、安全性のチェックをしております。

素材のチカラの 商品づくり

素材を活かしたファイブフリー

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを活かし、
素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、

このマークが目印

5フリー

食品添加物としての調味料・着色料・香料・
甘味料・発色剤に頼らない商品づくり

を推進しています。



市販用冷凍食品 2024年秋冬 製品一覧

表の見方

- ①規格・入数
- ②商品サイズ:幅×奥×高(mm)
- ③単箱サイズ:幅×奥×高(mm)
- ④甲サイズ:幅×奥×高(mm)
- ⑤甲重量(g)
- ⑥賞味期限(製造日より)
- ⑦製造工場所在地
- ⑧JANコード
- ⑨ITFコード

餃子



**パリッと焼ける感動の羽根!
油・水・フタいらずで
簡単に羽根つき餃子が作れる!!**

自家製の隠し味で、大阪王将でしか味わえない香りとコクが味わえます。さらに羽根のパリッと感をUPし、よりおいしくなりました。

調理方法: **フライパン** **ポイル** **フライ**

大阪王将 羽根つき餃子

- ①296g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合
- ②237×135×30 ③494×268×172
- ④494×268×344 ⑤13328 ⑥13ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 129122 ⑨ITF 14954018 129129



**味噌の濃厚な風味と醸造酢の酸味を
効かせた、お店でも人気の食べ方
をお楽しみください。**

熟成信州味噌や老舗醤油屋の超特選醤油などを使用した味噌だれが羽根つき餃子と合わせて、食欲をそそります。

調理方法: **フライパン** **ポイル** **フライ**

大阪王将 羽根つき餃子味噌だれ付き

- ①300g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合
- ②237×135×30 ③494×268×172
- ④494×268×344 ⑤13516 ⑥13ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 130159 ⑨ITF 14954018 130156



**お家で楽しくギョパしよう!
チャック付きで
ストックにも便利です。**

自家製の隠し味で、大阪王将でしか味わえない香りとコクが味わえます。さらに羽根のパリッと感をUPし、よりおいしくなりました。

調理方法: **フライパン** **ポイル** **フライ** **ホットプレート**

大阪王将 羽根つきパーティー餃子

- ①標準50個(1167g)×4入×2合
- ②385×275×60 ③438×284×152
- ④438×284×304 ⑤10364 ⑥12ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 116047 ⑨ITF 14954018 116044



**フライパンにポンっ! 並べる手間い
らずの円盤型羽根つき餃子です。**

大阪王将のお店と同じ大きさの大粒餃子。並べる手間なく円盤餃子ができます。定番の鉄ラー油入り秘伝のたれとお店でも人気の味噌だれ2種つき。ギュッと詰まった肉肉しい餃子を2種類のたれでお楽しみください。

調理方法: **フライパン・ふたあり**

大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM

- ①323g(餃子10個、たれ1袋、味噌だれ1袋)×15入×2合
- ②190×190×30 ③590×206×180
- ④590×206×360 ⑤10891 ⑥13ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 000087 ⑨ITF 14954018 000084



**ニンニクマシマシ!
この餃子やめられない~!**

自家製のガーリックオイルを追加し、もっとやみつきになる味にリニューアル。さらに羽根のパリッと感をUPし、よりおいしくなりました。

調理方法: **フライパン** **ポイル** **フライ**

大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子

- ①281.2g(餃子12個、岩塩1袋)×20入×2合
- ②237×135×30 ③494×268×172
- ④494×268×344 ⑤12668 ⑥13ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 128125 ⑨ITF 14954018 128122



**じゅわ〜っと濃厚バターをたっぷり
感じる、罪深い味わい。
今宵は思う存分食べましょう。**

バターがじゅわ〜と口の中にひろがり、ほんのりガーリックが効いたやみつき餃子ができました。ハイカロリーな味わいを思う存分お楽しみください。

調理方法: **フライパン・ふたあり**

大阪王将 背徳のバターすぎるぎょうざ

- ①280g(餃子12個)×20入×2合
- ②237×135×30 ③494×268×172
- ④494×268×344 ⑤12636 ⑥13ヶ月 ⑦日本
- ⑧JAN 4954018 000025 ⑨ITF 14954018 000022



**北海道産チーズを加えた6種のチーズで、もっと濃厚。
羽根にもたっぷりチーズでカリッと食感が楽しい!**

人気のチーズぎょうざをリニューアル。さらにまろやかで濃厚な、チーズ好きにはたまらない味わいに仕上げました。

調理方法: **フライパン**

大阪王将 羽根つきチーズぎょうざ

- ①278.4g(餃子12個)×20入×2合 ②237×135×30
- ③494×268×172 ④494×268×344 ⑤12544 ⑥13ヶ月
- ⑦日本 ⑧JAN 4954018 127180 ⑨ITF 14954018 127187



**「大阪といえば!」の、あの味がついに、餃子に!!
家族で楽しむ、会話弾む♪**

お好み焼きを餃子にしちゃいました。3種の神器の饅節・あおさ・ソースとご家庭にあるマヨネーズを使って楽しく餃子をお召し上がり頂けます。

調理方法: **フライパン** **フライ**

大阪王将 謹製なにわの羽根つきお好み餃子

- ①297.6g(餃子12個、ソース1袋、饅節1袋、あおさ1袋)×20入×2合 ②237×135×30
- ③494×268×172 ④494×268×344 ⑤13452 ⑥13ヶ月
- ⑦日本 ⑧JAN 4954018 129139 ⑨ITF 14954018 129136

餃子



**餃子好きのためのこだわりの一品。
大粒の餃子から溢れる肉汁をお楽しみ
みてください。**

牛肉のコクが溶け出した極みの肉汁を閉じ込めた、食べ応えのある餃子です。

調理方法: **フライパン・水油ふたあり**

大阪王将 極みの肉汁 大粒餃子

- ①標準24個(720g)×6入×2合 ②240×350×60
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤9652
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 181014
- ⑨ITF 14954018 181011



**ほとばしる脅威の肉汁!
あふれる肉汁にやけど注意!**

もっちりした厚皮からじゅわっと溢れる肉汁を十分に味わえる大粒の餃子です。

調理方法: **フライパン・水油ふたあり**

大阪王将 極みの肉汁 爆弾餃子

- ①標準20個(700g)×6入×2合 ②240×310×40
- ③390×290×140 ④390×290×280 ⑤9342
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 181021
- ⑨ITF 14954018 181028

水餃子



**レンジでできる時短鍋! 餃子とス
ンドゥブスープが入った鍋セットです。**

トレー付きで洗い物も少なくてラクチン! 魚介だしの効いたスンドゥブスープと餃子がよく合います。カット野菜や豆腐と一緒に食べるのがおすすめです。

調理方法: **レンジ**

大阪王将 餃子が主役のスンドゥブ鍋

- ①125g(餃子5個、スープ1袋)×12入 ②198×185×40
- ③400×210×250 ④400×210×250 ⑤2137
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 000605
- ⑨ITF 14954018 000602

水餃子



**お鍋やスープの新定番!
どんなスープにもよく合います。**

皮に鶏油を練り込み、皮までおいしくなりました。温まりたい時期の鍋やスープにピッタリの水餃子です。2種類パッケージで展開中。

調理方法: **レンジ** **ポイル**

大阪王将 ぶるもち水餃子

- ①標準16個(272g)×20入×2合 ②240×190×33
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤12022
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 127210
- ⑨ITF 14954018 127217



**たくさん入って大満足の特盛タイプ!
チャック付きでストックにも便利です。**

皮に鶏油を練り込み、皮までおいしくなりました。温まりたい時期の鍋やスープにピッタリの水餃子です。

調理方法: **レンジ** **ポイル**

大阪王将 ぶるもち水餃子 特盛

- ①標準52個(884g)×6入×2合 ②365×240×52
- ③390×310×180 ④390×310×360 ⑤11686
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 185241
- ⑨ITF 14954018 185248



**背徳感たっぷりの背脂ニンニクが
効いたやみつき餃子**

背脂のコクと旨み、にんにくガツンとインパクトのある味わいで、ラーメンのトッピングにおすすめです。

調理方法: **レンジ** **ポイル**

大阪王将 暴走背脂ニンニクぶた餃

- ①標準14粒(238g)×20入×2合 ②240×190×33
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤10514
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 000018
- ⑨ITF 14954018 000015

市販用冷凍食品 2024年秋冬 製品一覧

表の見方

- ①規格・入数 ②商品サイズ:幅×奥×高(mm) ③単箱サイズ:幅×奥×高(mm) ④甲サイズ:幅×奥×高(mm)
- ⑤甲重量(g) ⑥賞味期限(製造日より) ⑦製造工場所在地 ⑧JANコード ⑨ITFコード

点心



**たれ・からしつきでご飯が進む！
おかずにもピッタリの大粒の肉焼売。**

自家製ねぎ油で香りや旨みを引き出し、美味しささらにアップしました！たれとからしの相性も抜群でご飯が止まらない肉焼売です。

調理方法: レンジ 蒸し器

大塚王将 たれつき肉焼売

- ① 218.2g(焼売6個、たれからし1袋)×12入×3合
- ② 185×130×39 ③ 405×285×140
- ④ 405×285×420 ⑤ 9330 ⑥ 13ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000568 ⑨ ITF 14954018 000565

特製スープ掛けでさらに香り高く！お出汁の旨みと香りが効いた関西風の焼売です。

関西の食文化である「お出汁」を効かせた焼売です。蒸し上げた後にお出汁をかけることで、お出汁の香りや旨みを強くし、より美味しくなりました。

調理方法: レンジ 蒸し器

大塚王将 なにわのジューシー焼売

- ① 186g(焼売6個)×12入×3合
- ② 185×130×39 ③ 405×285×140
- ④ 405×285×420 ⑤ 8175 ⑥ 13ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000575 ⑨ ITF 14954018 000572

レンジでまるで蒸したて。薄皮から溢れるスープが楽しめます。

自慢のスープは香りや旨みを引き立てる自家製ねぎ油を使用。レンジ調理でもまるで蒸したてのような熱々の小籠包をお楽しみいただけます。

調理方法: レンジ 蒸し器

大塚王将 小籠包

- ① 150g(小籠包6個)×12入×4合
- ② 194×135×30 ③ 279×208×205
- ④ 279×416×410 ⑤ 8716 ⑥ 13ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 215122 ⑨ ITF 14954018 215129

米飯・丼



直火製法でパラッと旨い！袋のままレンジOK！

お店のようなパラパラ感を再現！特製だれに漬け込んだお肉から広がる旨みがたまりません。

調理方法: レンジ フライパン

大塚王将 パラっと旨い直火炒め炒飯

- ① 230g×20入×2合 ② 235×150×20
- ③ 350×266×159 ④ 350×266×318 ⑤ 10040 ⑥ 12ヶ月
- ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 000551 ⑨ ITF 14954018 000558

もちもちと具材のごろっと食感が楽しい。レンジで簡単！満足感ある中華おこわができました。

鶏肉、たけのこ、人参、しいたけの4種具材を大振りカット。甘めで癖になる味わいに仕立てました。袋ごとレンジ調理するだけの簡単調理です。

調理方法: レンジ

大塚王将 もちもち中華おこわ

- ① 210g×20入×2合 ② 220×140×30
- ③ 385×245×150 ④ 385×245×300 ⑤ 9300 ⑥ 12ヶ月
- ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 000063 ⑨ ITF 14954018 000060

米飯・丼



人気メニューをご家庭で！レンジできてお皿いらず！

とろとろの玉子が特徴！ダシしょうゆが効いた街中華らしいシンプルな味に仕上げました。

調理方法: レンジ

大塚王将 とろとろ玉子の天津飯

- ① 260g×12入×2合 ② 179×135×40
- ③ 441×211×181 ④ 441×211×362 ⑤ 7227 ⑥ 12ヶ月
- ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 000261 ⑨ ITF 14954018 000268

自家製の肉ニラあんをかけて仕上げる！レンジできるあんかけ丼です。

調理方法: レンジ

大塚王将 ぶっかけ 肉ニラ玉あんかけ炒飯

- ① 280g×12入×2合 ② 198×150×50
- ③ 418×318×165 ④ 418×318×330 ⑤ 8149 ⑥ 12ヶ月
- ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 000582 ⑨ ITF 14954018 000589

麺



ワンタンよりウマイ餃子、1個増量しました！お鍋で4分、簡単に作れる濃厚ラーメンです。

濃厚豚骨醤油スープと背脂の効いた餃子は相性抜群。ボリュームたっぷりのラーメンです。

調理方法: レンジ 鍋

大塚王将 餃子3個つき濃厚豚骨ラーメン

- ① 274g(めん170g)×16入×2合
- ② 230×170×35 ③ 383×318×169
- ④ 383×318×338 ⑤ 9686 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000544 ⑨ ITF 14954018 000541

ワンタンより断然ウマイ！自慢の餃子を乗せちゃいました！お鍋で4分、簡単調理です。

旨みの強い海鮮の出汁と鶏ガラ出汁と餃子は相性抜群！4種のお野菜も一緒に取るラーメンです。

調理方法: レンジ 鍋

大塚王将 餃子2個つきコク旨塩ラーメン

- ① 268g(めん150g)×16入×2合
- ② 230×170×35 ③ 368×318×169
- ④ 368×318×338 ⑤ 9448 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000698 ⑨ ITF 14954018 000695

おかず



お鍋やスープに最適！使い勝手のよさで満足感ある1品が作れます。

様々なスープに合うようにしょうがやニンニクが効いたシンプルな味に仕上げました。お鍋やスープのボリュームアップに便利です。

調理方法: レンジ ポイル 揚げ

大塚王将 あつたらクチン中華風肉だんご

- ① 標準20個(260g)×12入×3合
- ② 205×180×25 ③ 416×268×101
- ④ 416×268×303 ⑤ 10962 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000520 ⑨ ITF 14954018 000527

揚物



衣にもお肉にも、Wにんにくが強烈にウマイ！！

1粒が約40gのBIGサイズで、食べ応え十分のから揚げです。夕食やおつまみにぜひ！

調理方法: レンジ

大塚王将 スタミナから揚げBIG

- ① 250g×12入×2合
- ② 250×210×35 ③ 384×269×164
- ④ 384×269×328 ⑤ 6856 ⑥ 18ヶ月 ⑦ タイ
- ⑧ JAN 4954018 650077 ⑨ ITF 14954018 650074

スナック



自然解凍で食べられる便利な中華ポテトです。

国産さつまいもに蜜をかけ、カリッと食感に仕上げました。スティックの形で食べやすくおやつやお弁当のデザートにピッタリです。

調理方法: 自然解凍

大塚王将 皮つき中華ポテト

- ① 110g×20入×2合
- ② 200×155×35 ③ 343×263×166
- ④ 343×263×332 ⑤ 5300 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000070 ⑨ ITF 14954018 000077

ふんわり皮と本格的な味付けに仕上げました。朝ごはんや軽食におすすめです！

ふんわりとした皮で口当たりよく、餡の味わいを引き立てます。自家製焦がし味噌を使用し、コク深い味わいです。

調理方法: レンジ 蒸し器

大塚王将 中華豚まん

- ① 172g(2個)×12入×4合
- ② 270×120×50 ③ 420×330×125
- ④ 420×330×500 ⑤ 10841 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本
- ⑧ JAN 4954018 000537 ⑨ ITF 14954018 000534