

～旨すぎて国宝級！勝手にお宝めし認定～

## 『始まりの肉チャーハン』10月13日発売

ご当地メニューを大阪王将流にアレンジして未来へつなげる

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:植月剛)は、餃子専門店「大阪王将」において2022年10月13日(木)、国宝級お宝めし『始まりの肉チャーハン』を期間限定で発売しました。



『始まりの肉チャーハン』は、豚肉たっぷりの肉野菜炒めで玉子炒飯を豪快に覆いつくした一品。ニンニク風味の醤油ベース味、ジューシーな豚肉とキャベツの食感が食欲をそそる、ボリューム満点の炒飯です。未来に食べつないでいきたいと想いを込め、大阪王将・国宝級お宝めし第1弾として発売いたします。

『始まりの肉チャーハン』は、静岡県東伊豆の稲取地区周辺で愛されている、玉子炒飯を肉野菜炒めで覆った“稲取肉チャーハン”を、大阪王将流にアレンジしたもの。「炒飯」「肉野菜炒め」「ニンニク風味の醤油ベース味」。誰もが好きなこの3種を一度に食べられる贅沢な一品として、『これぞ 国宝級お宝めし』として認定し、ご紹介いたします。

## ■商品概要

商品名: 始まりの肉チャーハン

販売期間: 2022年10月13日(木)~11月27日(日)

販売価格: 税込 790円~

※スープつき(お持ち帰りの場合、スープはつきません)

※餃子セットは税込 1,080円~

※店舗によって価格は異なります。

販売店舗: 国内の大阪王将(一部店舗を除く)

[https://www.osaka-ohsho.com/news/2022/pdf/1013\\_store.pdf](https://www.osaka-ohsho.com/news/2022/pdf/1013_store.pdf)

※店舗情報は、下記ページにてご確認ください。

<https://www.osaka-ohsho.com/store/>



## ■食べる つながる めし文化

食べ繋ぎたい旨すぎるめし、眠らせたくない局地的めしを、大阪王将が勝手に“お宝めし”に認定し、未来へともに食べ繋いでいく。この街の味 あの時のお宝 これぞ国宝級お宝めし。

## ■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。2019年9月に創業50周年を迎え、これからは「この街の味」を合言葉に、「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  
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