

～お持ち帰り餃子がお家でおいしく焼ける動画配信スタート～

## 大阪王将・元祖餃子 おいしさへの3つのこだわり

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)が展開する餃子専門店「大阪王将」は、元祖焼餃子・生餃子 1人前ご注文につき1枚の餃子無料券をプレゼントする「大感謝祭」キャンペーン開催に際して、2022年11月21日(月)より、お持ち帰りの生餃子をおいしく焼ける「生餃子の焼き方」動画を公開いたしました。本動画は、大阪王将のSNSアカウントとYouTubeチャンネル「大阪王将公式チャンネル」(<https://www.youtube.com/@user-is2ji7vk5d>)にて配信いたします。



### <動画概要>

- ・タイトル: 「大阪王将 生餃子の焼き方」
- ・URL: <https://www.youtube.com/watch?v=VOS9wvvCyQM>
- ・公開日: 2022年11月21日(月)



元祖餃子の売上は、月間でおおよそ120万人前。

定食のセットとして、単品でも、お持ち帰りでも、さまざまなシーンで多くの方にお召し上がりいただいている大阪王将の元祖餃子。この一番の人気メニューのおいしさへの、3つのこだわりをご紹介します。

### **理由1:国産豚肉、国産野菜100%**

特にキャベツ、にんにく、しょうがは、全国の生産者と契約し、季節によって国内のさまざまな産地の原材料を使用。餃子に最適な素材を厳選しています。



### **理由2:毎日製造、毎日配送**

餃子の具と皮を製造しているのは、国内の自社工場。食品安全マネジメントシステム「ISO22000」に加え、世界トップクラスの食品安全システム規格「FSSC22000」の認証を取得し、徹底した品質および衛生の管理を行っています。夜間に工場で製造された具と皮は、翌朝の開店前までに、その日使用する分だけを各店舗へ配送。お店では厳しい温度管理で保管をするなど、鮮度にこだわっています。



### **理由3:職人が一粒一粒手巻き**

店舗へ毎朝届いた具と皮を、職人が一粒一粒手で巻いているのも、大阪王将・元祖餃子のこだわりの一つ。そして、餃子を速く包むのもおいしさの条件。熟練職人は2秒に1粒の速さで餃子を包みます。餃子を手を持っている時間が長いと、手の熱が餃子に伝わり、鮮度の低下につながります。手に持っている時間を短くすることにより、餃子に手の熱が伝わりにくくなり、鮮度を保っているのです。



#### **■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＞  
株式会社イー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