

各位

株式会社王将フードサービス

「餃子の王将」に**第三の新餃子**が誕生！

“にんにく**激増し餃子**” 販売開始

当社は、2021年3月19日より、「にんにく激増し餃子」の販売を開始します。

1日200万個を販売する看板商品の餃子を、お客様のニーズに合わせ開発を進めてまいりました。2019年ににんにくを使用しない「にんにくゼロ生姜餃子」を販売。今回は青森県産のにんにくを通常の餃子の2倍以上使用した**新餃子**「にんにく**激増し餃子**」の誕生です。

餃子の王将
日本を美味しく
OHSHO

青森県産
にんにく
使用

元氣と旨味を
ガツンとチャージ！！

ガツンとにんにく大増量！！
**にんにく
激増し餃子**

新発売！！

1人前6ヶ
270円(税込297円)
TAKEOUT (税込291円)

ジャストサイズ
150円(税込165円)

※写真は2人前です。

にんにくを大量に含む餃子には、
冠婚葬祭や、産後回復の給養があります。

創業以来の伝統の味
定番の美味しさ
餃子
1人前6ヶ
220円(税込242円)
TAKEOUT 税込237円 ジャストサイズ120円(税込132円)

生姜の風味豊かなマイルドな味わい
**にんにくゼロ
生姜餃子**
1人前6ヶ
220円(税込242円)
TAKEOUT 税込237円 ジャストサイズ120円(税込132円)

●お持ち帰りは容器1個につき税込10円をいただきます。容器の再利用はできません。●ジャストサイズはお持ち帰りできません。 ●写真はイメージです。



【にんにく激増し餃子とは】

通常の餃子の2倍以上のにんにくを使用 ※当社商品比

当社の餃子の主要食材はすべて国産。なかでもにんにくは、コクや香り、甘み豊かで高品質な青森県産を使用しています。今回はその青森県産にんにくを通常の餃子の2倍以上使用したことで、香りや旨味がガツンとしたインパクトがあります。

また、にんにくに含まれるアリシンには、滋養強壮、疲労回復の効果があると一般的に知られています。そして、テイクアウト需要やマスク着用の習慣化によりにんにくへの抵抗が少なく、にんにく料理の人気が高まる現代のニーズに応えた餃子といえます。

すべてのお客様に「美味しい」と感じて頂けるよう、満を持して開発した商品です。

<発売日> 2021年3月19日(金)

<販売店舗>

全国の「餃子の王将」(北海道除く)、「GYOZA OHSHO」※一部店舗を除く

※発売日が地域により異なる場合があります。詳細はHPをご参照ください。

<販売価格>

イートイン

1人前(6ヶ) 270円(税込297円)

ジャストサイズ(3ヶ) 150円(税込165円)

テイクアウト(焼餃子・生餃子)

1人前(6ヶ) 270円(税込291円)

※ジャストサイズはお持ち帰りできません

元気と旨味をガツンとチャージ!!



※写真は2人前です

<新CM>

3月19日より、にんにく激増し餃子新発売に関するCMを公開いたします。

19日以降公式YouTubeチャンネルからもご覧いただけます。(https://www.youtube.com/c/Ohshojapan_gyoza)



以上

【本件に関する報道関係からの問い合わせ先】

株式会社王将フードサービス 販売促進部

Mail:s.kaida@ohsho.co.jp 公式HP : <https://www.ohsho.co.jp/>