

2019年8月29日



×



パオ

「ふんわり包（餃子味）大阪王将監修」を9月1日より発売

～ふんわり生地で餃子の具を包んだ中華まん風の惣菜パン～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、人気の餃子専門店『大阪王将』を運営するイートアンド株式会社の監修のもと開発した惣菜パン「ふんわり包（餃子味）大阪王将監修」を2019年9月1日（日）より全国発売します。

「ふんわり包」は、当社独自の発酵技術によって熟成させた生地で具材を包み、ふんわりと蒸し上げた中華まん風の惣菜パンです。当社は、『大阪王将』とのコラボ商品として、「餃子味」を昨年9月～12月の期間で発売したところ、155万個販売するなど、大変ご好評いただいたことから、昨年に引き続き発売します。

「ふんわり包（餃子味）大阪王将監修」は、当社独自の発酵技術によって熟成させた生地、『大阪王将』監修の餃子の具をたっぷり包み、ふんわりと蒸し上げました。餃子の具は、豚肉、玉ねぎ、キャベツを使用し、シャキシャキとした食感に仕上げるとともに、しょうゆベースにニンニクを利かせた濃厚でコクのある味わいが特徴です。袋を開けて、すぐにそのままおいしくお召し上がりいただけます。また、電子レンジで温める食べ方もおすすめしたい楽しみ方です。

「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



●大阪王将について

『大阪王将』は、イートアンド株式会社が運営する餃子専門店、1969年、大阪の京橋で創業しました。2019年9月で創業50周年を迎え、現在、日本国内で345店舗（2019年6月末時点）を展開しています。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」は、国産豚肉や国産野菜を使用し、肉のジューシーさとニンニクのコクが特長です。また、こだわりの餃子他、麺・飯・逸品など多彩なメニューが楽しめることで幅広い世代に人気です。

★ 製品概要 ★

商品名	ふんわり包（餃子味）大阪王将監修
製品特徴	当社独自の発酵技術によって熟成させた生地で、『大阪王将』監修の餃子の具をたっぷりと包み、ふんわりと蒸し上げました。餃子の具は、豚肉、玉ねぎ、キャベツを使用し、シャキシャキとした食感に仕上げるとともに、しょうゆベースにニンニクを利かせた濃厚でコクのある味わいが特徴です。袋を開けて、すぐにそのままおいしくお召し上がりいただけます。また、電子レンジで温める食べ方もおすすめしたい楽しみ方です。
内容量	1個
発売地域	全国
発売日	2019年9月1日（日）
お客様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114（お客様相談室）