

～1 杯 1,000 円以下のあったかグルメ～ トマト酸辣湯麺 vs カラ玉味噌ラーメン 大阪王将・東と西で期間限定麺メニュー登場！

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:文野幸司)は、餃子専門店「大阪王将」で、2025 年 10 月 22 日(水)より『トマト酸辣湯麺』『カラ玉味噌ラーメン』を、東西エリアに分けて期間限定で発売いたします。



大阪王将メニューマイスターグランプリ 2025 東日本エリア No.1
トマト酸辣湯麺
トマトの旨みが溶けだしたさっぱりしつつも満足感のある一杯!!
野菜もたっぷり!!
期間限定
単品 800円 (税込880円)
餃子セット 1,082円 (税込1,190円) 元祖焼餃子1人前付き
20%お徳
大阪王将 福島南バイパス店 考案者 長谷川 友宏さん

大阪王将メニューマイスターグランプリ 2025 西日本エリア No.1
カラ玉味噌ラーメン
ほどよい辛さの味噌スープに卵黄が溶け込む「まる辛」ラーメン!!
香味豊かな具材が食欲をそそる
秋冬にぴったりの一杯!!
期間限定
単品 800円 (税込880円)
餃子セット 1,082円 (税込1,190円) 元祖焼餃子1人前付き
大阪王将 イオンモール豊取北店 考案者 藤原 直幸さん

少し肌寒くなってきたこの季節におすすめの、アツアツの麺メニューが期間限定で登場いたします。『トマト酸辣湯麺』は、トマトの旨みをきかせた酸辣湯麺。たっぷり載った水菜を食感のアクセントに、酸味とコクで温まる一杯です。『カラ玉味噌ラーメン』は辛味のある味噌スープに、ミンチ、ネギ、もやし、おろしにんにくが香りと食感に深みを加え、卵黄をトッピング。卵黄をくずしながら“まる辛”を楽しめる一杯です。

この2品は、全国の大阪王将のスタッフがテーマに合わせてメニューを考案し、各エリアでの予選を通過し、見事頂点に輝いた商品が全国販売される「メニューマイスターグランプリ」で、それぞれ、東日本と西日本のグランプリに輝いた一品。

今回の「メニューマイスターグランプリ」は、「餃子にあう麺メニュー」をテーマにしており、どちらも餃子とセットで食べると、また新たな発見がある一品です。

■商品概要／トマト酸辣湯麺（東日本エリア限定販売）

トマト酸辣湯麺 880 円(税込)

トマト酸辣湯麺餃子セット 1,190 円(税込)～

ホールトマトの旨みをきかせた、酸味とコクが調和した酸辣湯麺。たけのこ、白菜、きくらげ、しょうがのみじん切りに加え、水菜が彩りと食感のアクセントに。さっぱりしながらも満足感があり、トマトの風味を楽しみたい方や野菜をしっかり味わいたい層におすすめの一品です。



販売期間：2025 年 10 月 22 日(水)～2025 年 12 月 5 日(金)

販売店舗：東日本エリアの大阪王将

※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/>

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※テイクアウトは販売いたしません。

■商品概要／カラ玉味噌ラーメン（西日本エリア限定販売）

カラ玉味噌ラーメン 880 円(税込)

カラ玉味噌ラーメン餃子セット 1,190 円(税込)～

ほどよく辛みをきかせた味噌スープに、卵黄のトッピングがとろりと溶けてまろやかさをプラス。見た目にも食欲をそそる“まる辛”ラーメン。ミンチ、ネギ、もやし、おろしにんにくが香りと食感に深みを加え、「誰でもおいしく食べられる辛さ」の味わいが、秋冬の一杯にぴったりな一品です。



販売期間：2025 年 10 月 22 日(水)～2025 年 12 月 5 日(金)

販売店舗：西日本エリアの大阪王将

※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/>

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※テイクアウトは販売いたしません。

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 焼き餃子』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。2024 年に創業 55 周年を迎え、「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、そして「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 広報・PR グループ 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp