

～アルコールメニューが 120 種類以上!!餃子専門店による立ち飲み風居酒屋～

大阪王将の新業態が東京に誕生！

「東京都大阪王将市餃子特区」

12 月 17 日 (水) 神田神保町にオープン

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)が展開する餃子専門店「大阪王将」は、手作り餃子とアルコールを楽しめる大阪王将初となる立ち飲み風居酒屋「東京都大阪王将市餃子特区」を 2025 年 12 月 17 日(水)にオープンいたします。



大阪王将が誕生したのは 1969 年。大阪京橋の小さな店としてオープンしました。日本初の餃子専門店で、ここでは、誰もがおいっぱい餃子を食べられるようにと趣向を凝らし、地域の人々に親しまれました。それから、店舗が増え、街中華として全国へ展開。現在約 350 店舗となりました。

2024 年、大阪王将創業 55 周年を機に、「55 周年新モデル店舗」の展開をスタートいたしました。新モデル店舗では、日常使いの街中華はそのまま、時代にあったスタイルへ生まれ変わりました。特に、2024 年 10 月にオープンした大阪王将神保町店は、近隣にオフィスも多く、逸品メニューも豊富だったことから“ちょい飲み”需要が盛り上がっていました。またインバウンド客にも口コミや SNS で話題になっていたこともあり、このたび大阪王将の新業態「東京都大阪王将市餃子特区」としてオープンすることとなりました。

「東京都大阪王将市餃子特区」の餃子はクラフト餃子。皮から手作りし、中具にもこだわりました。焼き餃子は外食店舗で初となる“羽”のついた餃子、水餃子は中から肉汁が溢れ出す“爆汁”餃子。水餃子は中具の種類も、海老やしそ、パクチーなど、豊富にご用意しました。焼き餃子、水餃子ともに、餃子1品注文につき14種類からお好きなたれをお選びいただけるスタイルです。鉄ラー油の入った大阪王将の定番『元祖たれ』、『チーズソース』や『出汁ジュレ』などの他、『シャキシャキわさび』や『ジンジャーセサミ』などインバウンド客に評判になりそうな和風ユニークたれなど、餃子とたれの組み合わせは128通りにも！



左：東京羽根つき爆汁餃子(4個) 539円(税込)

右：東京爆汁ゆであげ餃子(4個) 539円(税込)

またアルコールメニューも充実しております。定番のビール、インバウンド客に人気の高い『白州』、モヒートも種類豊富に。またチェーン店には珍しい、ご当地カップ日本酒。カラフルで珍しいラベルのカップ酒や缶チューハイが並ぶショーケースは見るだけでもワクワク。ショーケースからお好きなドリンクを自由に選べます。

餃子以外のメニューは、串カツやあげたこ焼き、お好み焼きを串焼き状にした串焼き棒など、気軽につまめるメニューが充実。そして、のラーメンには、大阪王将の定番中華そばをご用意。家族で気軽に楽しめる街中華とはまた異なる、大阪王将プロデュースによる立ち飲み居酒屋です。



店舗情報

店舗名：東京都大阪王将市餃子特区
所在地：東京都千代田区神田神保町 2-7

オープン日：2025年12月17日(水)

営業時間：平日/土曜 16:00-23:00(L022:30)
日曜/祝日 16:00-22:00(L021:30)

定休日：なし

店舗面積：21.4坪

席数：26席

公式 SNS：<https://www.instagram.com/osakaohshojimbochoten>

＜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