

魏シェフとのコラボで贈る！こだわり冷凍餃子3種が自販機で新登場～ コロナによる経営危機に瀕する鉄道路線へ公募により売り上げの一部を サポートに！（※支援対象の鉄道会社は未定）

株式会社グルメ杵屋は、国内外で高い評価を受ける京都の有名店「創作中華 一之船入」の魏シェフとコラボし、特別レシピの「魏さんの王道餃子」を開発しました。このたび、シェフ監修のこだわり冷凍餃子3種類を、Osaka Metro谷町線「東梅田駅」など計3駅に設置する自販機を通じて、より多くのお客様に提供いたします。

魏シェフは、中国の最高級調理士の資格を持ち、「中国料理アジアトップシェフ10」に殿堂入りするなど、その活躍は日本にとどまらず、世界的に高い評価を受けています。今回販売する商品は、店舗では味わえない魏シェフのオリジナル餃子で、中でも特におすすめは「レンゲで食べる 魏さんの王道餃子」です。旨みとコラーゲンを具材に閉じ込めているため、お箸を入れた瞬間にジュワツとあふれ出る肉汁が特徴です。ぜひ、この機会にご賞味ください。

当社のシェフ監修のこだわり冷凍餃子は、厳選された素材を使用し、独自の調理技術によって手作りに近い味わいを実現しています。改札外に設置することで、お買い物や通勤の帰り道など、忙しい現代人のライフスタイルに合わせた便利な買い物方法を提供します。グルメ杵屋は3年後大阪と東京の都心部を中心に100台の自販機を設置する予定です。

今後も、お客様にとってより便利で快適な食生活を提供するため、当社は新商品やサービスの開発に注力いたします。また、水間鉄道をグループに抱え、鉄道存続に尽力するグルメ杵屋として、コロナによる経営危機に瀕する鉄道路線へ公募により売上の一部をサポートに役立てます。（※公募時期・支援対象の鉄道会社については未定）。皆様のご愛顧に感謝し、今後も一層の品質向上に努めてまいります。



■販売商品

(1)「レンゲで食べる 魏さんの王道餃子」

お箸を入れた瞬間、ジュワッとあふれ出る肉汁。旨みたっぷりの肉汁を余す事なく味わって頂くために、ぜひレンゲの上に乗せてお召し上がりください。

●商品価格:8個入り600円(税込)

(2)「タレいらずの美味しさ 魏さんの王道餃子」

餃子の餡は濃厚で味わい深い特徴のある豚のウデ肉にこだわり、旨みを凝縮した煮凝りを練りこみました。タレなしでも美味しくお召し上がりいただける生餃子です。

●商品価格:12個入り600円(税込)

(3)「生姜の旨み惹き立つ 魏さんの王道餃子」

豚のウデ肉と煮凝りを練りこんだ餡に、刻み生姜を加えました。口に入れた瞬間、生姜がフワッと香り餃子の旨みを惹き立たせます。

●商品価格:12個入り600円(税込)



■設置台数・設置場所・ご利用開始日

設置場所		ご利用開始日
谷町線 東梅田駅	中西改札外2号出入口付近	2023年3月28日(火)12時から
谷町線・千日前線 谷町九丁目駅	東改札外通路	2023年3月29日(水)12時から
谷町線 大日駅	改札外	2023年3月30日(木)12時から

自販機グルメ

新登場

あふれ出す旨味!



※写真はイメージです。

東梅田駅

大日駅

谷町九丁目駅

創作中華
一之船入
魏 禧之
シェフ監修

ぎ
魏さんの
おうどうぎょうざ
王道餃子



キャンペーン実施中



お取り寄せ点心セット・ランチペアお食事券がたる

詳しくは
Twitter
をチェック

