

Press Release

万代のチーム力で実現！『^{税別}299円』の高コスパ飯 7月29日より「コクと香りのなにわ豚カツビーフカレー」が登場！

株式会社万代（本社：大阪府東大阪市/代表取締役社長 阿部 秀行）は、7月29日(火)より、299円（税別）で実現する「コクと香りのなにわ豚カツビーフカレー」を万代店舗及びネット宅配にて販売します。



**経営理念にある「正しい商品を正しいサービスで正しい価格にて提供」を実現
『コクと香りのなにわ豚カツビーフカレー』299円（税別）**

旨味とスパイスのバランスが取れた万代オリジナルのルーを使用。炒め玉ねぎとフルーツの甘味に、後から押し寄せる唐辛子の刺激的な辛さが特徴の甘辛ビーフカレーです。トッピングには、店内で揚げたサクサクの豚カツを乗せ、ボリュームのあるメニューに仕上げました。

● 299円を実現する万代のチーム力

高いコストパフォーマンスを実現するメニュー開発は、惣菜部門だけで全ての手配をするのではなく、社内
の他部門との協力体制で実現しました。例えば、豚カツは、畜産部門の持つ自社工場で惣菜用に製造を依頼
し、中間コストをカット。カレーは、グロサリー部門が地元メーカーと共同で作るオリジナルのカレーレシ
ピを採用し、最大ロットでの製造依頼でコスト削減を実現しています。また、販売面では、売り切り型の商
品にすることで、ロスを無くし、その分お求めやすい価格にてご提供しています。

【商品概要】

商品名：コクと香りのなにわ豚カツビーフカレー

発売日：2025年7月29日(火)

販売場所：万代店舗（※小阪店除く全店）及びネット宅配（会員制）

価格：299円（税別） 322円（税込）

＜報道関係者からの質問・取材のご依頼は下記へお願いいたします＞

株式会社 万代 広報IR室 TEL:06-6789-0511 大阪府東大阪市長堂3丁目4-24 万代RHビル6階

● この満足感でこのプライス！？ 高コスパ飯シリーズについて

万代では、『万代名物』となるような商品開発を目指し、2024年9月より299円（税別）の「三元豚使用ロース豚カツ重」の販売を開始いたしました。150gの豚カツを卵でとじ、利尻昆布と焼津産の花かつおを使用した、こだわりの一番だしで関西風の味付けが特長のメニュー。店内加工で作りたてをご提供し、お求め安い価格も相まって人気商品となっています。開発当初よりシリーズ化を想定し「チャプチェ重」や「ソースかつ重」、「完熟トマトの鉄板温玉ナポリタン」など、現在ではご飯ものだけでなく麺類のメニューも拡充。弁当3品、麺類（パスタ・うどん）5品とシリーズ化してきました。



三元豚使用ロース豚カツ重



完熟トマトの
鉄板温玉ナポリタン



うどん弁当
「海老天・タルタルとり天」

【会社概要】

社名：株式会社 万代
代表者：代表取締役社長 阿部 秀行 (Hideyuki Abe)
設立：1962年（昭和37年）5月
資本金：5,720万円
正社員数：3,318名（2025年5月）
本社：〒577-8543 大阪府東大阪市澁川町3-9-25
TEL：06-6720-3305 / FAX：06-6736-1012
店舗数：169店舗（2025年3月）
大阪府：114店舗 兵庫県：29店舗 京都府：10店舗
奈良県：14店舗 和歌山県：1店舗 三重県：1店舗

株式会社万代の始まりは、1949年に創業した「万代油脂工業」です。東大阪市足代南に石鹼の製造販売業として「布施店」を構えました。次第に日用雑貨品や化粧品の小売も行うようになり、小売部門の業務発展のため、1962年「株式会社万代百貨店」を別法人として設立。大阪府内で出店を広げ、奈良県へも拡大していきました。1989年に「株式会社万代」に社名を変更し、兵庫、京都、三重、和歌山などへ出店を拡大し現在に至ります。

＜報道関係者からの質問・取材のご依頼は下記へお願いいたします＞

株式会社 万代 広報IR室 TEL:06-6789-0511 大阪府東大阪市長堂3丁目4-24 万代RHビル6階