Eat Well, Live Well.
味の素冷凍食品株式会社
PRESS RELEASE
味の素冷凍食品（株）　戦略コミュニケーション部
〒104-0061 東京都中央区銀座７丁目 14 番 13 号 日土地銀座ビル

2020 年 10 月 5 日

～総 44 万いいね、2,220 万 imp の話題のツイートに込められた想いとは～

【冷凍食品は「手抜き」ではなく、「手“間”抜き」】

冷凍餃子に込める味の素冷凍食品の想いを映像化した Web 動画『おいしい冷凍餃子の作り方～大きな台所篇～』を公開

味の素冷凍食品株式会社（社長：黒崎正吉　本社：東京都中央区）は、10 月 6 日（火）より、Web 動画『おいしい冷凍餃子の作り方～大きな台所篇～』を公式 YouTube アカウントにて公開します。

本 Web 動画は、ご家庭で餃子を作る人に代わって、当社の従業員が冷凍餃子を作るまでにかかる「手間」を可視化したものです。８月に当社公式 Twitter アカウントより発信した、「冷凍餃子」に関する投稿に寄せられたたくさんのご意見を受け止め、「手間」と「愛情」を込めて作られた冷凍食品を活用することは、手抜きではなく、生活を豊かにする選択であるというメッセージを伝えることを目的に制作しました。

Web 動画 URL：https://www.youtube.com/watch?v=TL70namUXc8&feature=youtu.be

《Web 動画制作の経緯》

８ 月に Twitter でトレンド入りした「冷凍餃子」「手抜き」という話題に対し、『冷凍食品を使うことは「手抜き」ではなく「手“間”抜き」である』という投稿を８月６日（木）に当社公式 Twitter より発信。この投稿は、総 44 万いいね、2,220 万 imp、さらに各種メディアの報道を通じて、大きな話題となりました。

当社の「ギョーザ」は、1972 年の発売以来、“永久改良”を掲げ、今では 17 年連続売上日本一※を誇る商品にまで成長しました。（※2003 年度～2019 年度、市販用冷凍食品売上金額ベース、当社調べ）調理の下ごしらえの「手間」を省くことでゆとりの「時間」を、一方で、最後の「ひと手間」として焼く工程を残すことで作る「喜び」を提供しています。「手間を省き」「手間を残す」相反する２つの価値を提供する冷凍餃子は、「豊かな暮らしへ貢献する」という当社のビジョンを体現する商品です。

冷凍餃子の製造工程を撮影した本動画では、ご家庭で食事を作る人に代わって、当社の従業員が「手間」と「愛情」を込めて「ギョーザ」を作っている姿をお伝えしています。「手間」と「愛情」が込められた冷凍食品を通じて、ゆとりの「時間」と「喜び」を提供し、人々の生活を豊かにしたい、という当社のメッセージが込められています。

《Web 動画詳細》　※本動画は検温と体調管理を徹底した、最小限の撮影クルーにより撮影されています。

・タイトル：『おいしい冷凍餃子の作り方～大きな台所篇～』
・映像 URL：https://www.youtube.com/watch?v=TL70namUXc8&feature=youtu.be
・公開日：2020 年 10 月 6 日（火）午前 4 時（予定）
・尺　数：75 秒
・ストーリーボード：

シーン１：念入りな入場チェックを経て、場内へ。
シーン２：年間１億パック以上食べられている、餃子作りの秘密が、この扉の先に。
シーン３：季節により、変化するキャベツの状態に合わせ、芯抜きは手作業で丁寧に。
　　１日約 5,000 玉をカット。包丁は毎日欠かさず研がれている。

シーン４：豚肉のブロックを丁寧にスライスし、ミンチに。全て国産の豚肉と鶏肉を使用。
　　食感を意識しミンチのサイズを使い分ける。
シーン５：合わせる具材は玉ねぎ、ニラ、にんにく、ごま油など。
　　野菜も全て国内産を使用。熟練した従業員の目で、形が不揃いなもの、色が悪いものを取り除く。
シーン６：長年の経験からたどり着いた具材の黄金比。混ぜる順番にもこだわり、食感とジューシーさが
　　失われないように、あえて優しく混ぜ合わせている。

シーン７：皮は極薄。パリパリ食感のため、0.05mm の単位まで厚みにこだわる。水は使わず、耳の部分を
　　圧着。１秒間に 2.7 個の早業。
シーン８：すべて目視で、形状、耳の圧着状態を確認。やぶれは絶対に見逃さない。
　　一つずつ丁寧に餃子の状態をチェック。
シーン９：さらにおいしくする秘訣。それは、冷凍の前に蒸すこと。蒸し上がり後はすぐに－40℃の旅へ。
　　急速冷凍でうまさと新鮮さを閉じ込める。

シーン１０：1 日 300 万個を全て写真撮影と X 線検査。1 個の不良も見逃さない。
シーン１１：144 の工程を経て、お客様のもとに。
シーン１２：最後の仕上げは、あなたのフライパンで。