

卒業式の日仲間と一緒に思い出のキャンパスで 味の素冷凍食品「ギョーザ」を焼くサプライズイベント 「卒餃式」

2023年3月18日（土）大和大学にて開催

味の素冷凍食品株式会社（以下、味の素冷凍食品）は、卒業式の日仲間と一緒にキャンパスで「ギョーザ」を焼くイベント「卒餃式」を大和大学（学校法人西大和学園、所在地：大阪府吹田市）にて2023年3月18日（土）に開催しました。「卒餃式」は、卒業式の日思い出のキャンパスで、「ギョーザ」を、仲間と一緒に焼くというサプライズイベントです。大和大学卒業式後に突然現れた「卒餃式」会場で卒業生がテーブルを囲み、味の素冷凍食品の「ギョーザ」を焼いて、仲間との絆を深めました。当日は雨天のため、急遽限られた屋内スペースでの開催となりましたが、約150人※にご参加いただき、約2,000個の「ギョーザ」を提供しました。※卒業式後、自由参加で開催した無料イベントです。



本イベントは、学生生活の大半を新型コロナウイルスの影響により交友関係の幅や親睦の機会が奪われてしまった学生に対し、大学生生活最終日に「ギョーザ」の焼き体験というリアルなイベントを通じて仲間と一緒に思い出作りを行うことで、新生活の門出にエールを込めて、当社と大和大学により企画されました。



味の素冷凍食品株式会社



<イベント概要>

- イベント名：卒餃式
 - 開催日：2023年3月18日（土）
 - 会場：大和大学 大阪吹田キャンパス（大阪府吹田市片山町2丁目5-1）
 - 参加者：大和大学卒業生、保護者、在学生 約150名※
 - イベント内容：
 - ・オープニングセレモニー（除幕式／乾杯挨拶）
西大和学園創始者/大和大学学長 田野瀬良太郎 様
味の素冷凍食品株式会社
戦略コミュニケーション部 企画・管理グループ長 谷口玲奈
 - ・「卒餃式」開会
 - 当日提供したメニュー：「ギョーザ」、「ソフトドリンク」
- ※卒業式後、自由参加で開催した無料イベントです。



<開催のきっかけ>

全国の大学生を対象に行った調査で、「新型コロナウイルスは大学生活にどのような影響を与えたと思いますか?」と質問したところ、『交友関係、コミュニケーション不足等によるメンタルヘルス悪化に対する不安』と回答した方が最も多く、約65%にも上りました（ハーモニープラス株式会社「現在の大学での授業」に関する調査）。交友関係やコミュニケーション不足の不安からメンタルへの影響も大きく、友人の作り方や繋がり方、将来に対する不安を抱えている学生が多いと言えます。

味の素冷凍食品【公式】Twitterでは、2021年頃より大和大学【公式】Twitterとの間でこのような課題意識を共有していました。そのような中、「かけがえのない絆と新生活へのエールを卒業生に贈りたい」という想いが一致、新型コロナウイルスの規制も緩和されたことを受けて、急遽本イベントを開催しました。

味の素冷凍食品と大和大学のTwitterでのやり取り



【実際のツイート】

https://twitter.com/ff_ajinomoto/status/1406861955814490117?s=20

<https://twitter.com/yamatodaigaku/status/1406885913536303107?s=20>

当社は、1972年の発売当時より、多くのご家庭に「感動」と「笑顔」をお届けしてきました。今回、大学生活最終日に仲間と一緒に「ギョーザ」を焼くことで、大学生活においてリアルな場での体験が少ない3年間を過ごした卒業生の皆さまに、「ギョーザ」を囲んで焼くという楽しい思い出づくりの場をつくりたい。また、社会人以降も仲間と太く繋がる“絆づくり”の場を提供することで、今後の新生活にエールを送りたいという当社の想いに、大和大学に共感いただき、イベントの実施に至りました。

また、焼き上がる音、立ち上る香り、お好みの加減で仕上がる焼き色など、「ギョーザ」を焼くことを通じて、リアル開催ならではの感動体験をしてほしいという想いも込めて企画しました。味の素冷凍食品は、今後もメニューとして「ギョーザ」の持つ魅力・新たな価値を生活者の皆さまに伝えていきたいと考えています。

<当日の様子>

3月18日(土)の卒業式を迎えた大和大学6期生。午前中、完成したばかりの大和アリーナで大和大学の卒業式が挙行されました。その後それぞれの学部に分かれて最後のホームルームを行いました。ホームルーム後、講義室を出た卒業生の目の前に現れたのは「卒餃式」会場。突然のサプライズに卒業生は驚きつつも、仲間を誘ってイベントにご参加いただきました。オープニングセレモニーでは、布で隠された特製フォトパネルの除幕式を実施。味の素冷凍食品より卒業生にお祝いとエールを贈りました。そして大和大学田野瀬学長の乾杯挨拶から、賑やかな雰囲気です「卒餃式」がスタートしました。

各テーブルに用意されたフライパンの上に緊張した表情や手慣れた様子で「ギョーザ」を並べる卒業生たち。注意深くガスコンロに火をつけ、待ち切れない様子でフライパンを覗き込みます。焼きあがった「ギョーザ」をひっくり返すと、大きな歓声や拍手が巻き起こりました。初めて「ギョーザ」を焼いて、パリッと羽根が広がる出来上がり感動する卒業生も続出。「ギョーザ」を口に頬張ると、思わずにっこりと笑みがこぼれます。「なんで油ひいてないのに、キレイに焼けるの?」と不思議そうにパッケージを眺める卒業生もいました。あっという間にお皿が空になり、おかわりを注文する卒業生も。マスクを外し、仲間と一緒に「ギョーザ」を焼いて会話することで、笑顔溢れる「卒餃式」になりました。

そして絵馬のイラストが描かれた特製フォトパネルの前では、色とりどりの袴やスーツ姿で卒業生が記念撮影を楽しみました。また、ご来場いただいた卒業生には、将来の希望が書き込める絵馬をプレゼント。卒業生はそれぞれの願いや抱負を絵馬に書き込んでいました。



【オリジナルフォトパネル】



【オリジナル絵馬】

<参加した卒業生の声>

- ・「2年生の時はほとんどオンライン授業となり、3年生の時もほとんど単位を取っていたので、週1回ぐらいしか通学していませんでした。今日は一生の思い出になりました!」
- ・「フライ返しを使わずに、こんなにきれいな羽根ができるんですね。気持ちよかったです。」
- ・「いつも味の素の「ギョーザ」は欠かさずストックしています!」
- ・「普段「ギョーザ」は母が焼いてくれるけど、ひっくり返せばこんなに羽根ができるなんて知らなかった!」

<イベント風景>



<大和大学 学長メッセージ>

皆さん卒業おめでとうございます。長いようで短かった学生生活は、思い描いていた大学生活ではなかったかもしれません。でも、当たり前の日常に感謝することやできることを全力で取り組んだ経験を糧に、これから出逢う新しい世界で大きく羽を広げて飛び立ってほしいです。そして大和大学の卒業生ということを誇りに、社会人になっても失敗を恐れず挑戦を続けてほしいと思います。

西大和学園創始者/大和大学学長 田野瀬良太郎



<味の素冷凍食品メッセージ>

ご卒業おめでとうございます。味の素冷凍食品の「ギョーザ」は油も水もいりません。しかも焼いていくと羽が広がり、見た目がキレイな上に食べてもおいしい「ギョーザ」に仕上がります。皆さんもこの「ギョーザ」の羽根のように、大きく羽を広げ、未来に向けてはばたいていただきたい、そんな願いを込めて、「卒餃式」を企画しました。コロナ禍で対面して楽しむ機会が減ってしまっていたかと思いますが、本日はご友人と一緒に「ギョーザ」を焼いて楽しい思い出を作ってください。

味の素冷凍食品株式会社 戦略コミュニケーション部 企画・管理グループ長 谷口玲奈



参考資料

■大和大学



学校法人西大和学園が大阪府吹田市にて運営する大学。理工学部、政治経済学部、社会学部、教育学部、保健医療学部の5学部を擁している。2023年4月には情報学部を開設。2024年4月には政治経済学部グローバルビジネス学科を設置予定。スローガンは「大志を、まとえ。」。大きな志を以て自分の掲げる理想のために邁進する人材を育てることをめざし設立。

■住所：大阪府吹田市片山町 2-5-1

■HP：<https://www.yamato-u.ac.jp/>

■味の素冷凍食品「ギョーザ」



焼きに焼かれて、売上日本一！※油・水なしで誰が調理しても食欲そそるパリッパリの羽根ができる、うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった焼き餃子です。1972年の発売以来、永久改良を重ね、多くのご家庭に「感動」と「笑顔」をお届けしてきました。

※市販用冷凍・チルド餃子市場 2021年度売上金額ベース、味の素冷凍食品（株）「ギョーザ」ブランド計、当社調べ

■商品情報ページ：<https://www.ffa.ajinomoto.com/products/detail/id/293>

■ブランドサイト：<https://www.ffa.ajinomoto.com/gyoza>

■ストーリー「ギョーザ」発売50周年（前編）：

<https://www.ffa.ajinomoto.com/article/story/others/52144/>