

2024年3月8日

3月8日は「ギョーザの日」！

「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクト 集まったフライパンから、張りつきを軽減する調理法を新たに発見 ～プロジェクトメンバーのライオン（株）検証結果も報告～

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、3月8日（金）「ギョーザの日」に合わせて、「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトの新たな成果報告として、使い込んだフライパンでも綺麗にギョーザを焼いていただけるよう、フライパンに張りつきにくい調理方法を発表しました。また、本プロジェクトに参加いただいているライオン株式会社（社長：竹森征之 本社：東京都台東区 以下、ライオン（株））が実施したフライパンへの張りつき原因とその対策に関する調査結果についても報告しました。本プロジェクトのきっかけとなった、生活者の皆さまから送りいただいた 3,520 個のフライパンは、今後アルミ資源としてリサイクルしていきます。



当社は、2023年10月に始動した「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトの成果として、使い込まれたフライパンでも、より失敗が少なく、綺麗に焼ける「ギョーザ」をお届けしたいという思いから、2024年2月よりフライパンへの張りつきを改良した「ギョーザ」の出荷を開始しました。今回のリニューアルでは、『「ギョーザ」1パック分（12個）全て張りついてしまうフライパン』のうち26%のフライパンで1個も張りつくことなく、綺麗に焼けるようになりました。一方で、一部改善効果がみられたものは46%、残りの28%のフライパンでは効果が見られませんでした。

当社は今後もフライパンへの張りつきの更なる改善を目指し、一人でも多くの方に、パリッとジューシーな羽根つきギョーザが焼きあがった時の「感動」をお届けするため、「冷凍餃子フライパンチャレンジ」を継続し、“永久改良”を続けていきます。

フライパンに張りつきやすい場合の新たな調理方法を発見

当社は2023年の6月に発信した「使い込んだフライパンでも綺麗に焼けるギョーザの検証に向けたお願い」内で、「冷凍餃子のフライパン張りつきに関する検証結果」として、コーティングが剥がれたフライパンで調理をする場合の、張りつきが改善できる調理方法※を当社公式サイトやSNSで報告しました。しかし、今回集まったフライパンで再度調理検証を行ったところ、大さじ1程度の油をひき、中火で約5分蒸し焼きした後に、フタを取り弱火で約5分仕上げ焼きをする調理方法が、張りつき改善により効果的であることを確認しました。

※使い込まれたフライパンで調理した際に、張りついてしまう状態を当社で再現

2023年6月発信
フライパンに張りつきやすい場合の調理方法

「大さじ1程度の油をひく」
または
「弱火で10分蒸し焼きする」



NEW!
フライパンに張りつきやすい場合の調理方法

<手順1>
大さじ1程度の油をひき、中火で約5分（蒸し焼き）
<手順2>
フタを取り弱火で約5分（仕上げ焼き）

ライオン（株）「フライパンの汚れ」視点での検証結果

ライオン（株）の検証によると、張りつきやすいフライパンにはたんぱく質が残存しており、「ギョーザ」がフライパンへ張りつく要因の一つは、たんぱく質である可能性が確認されました。

この検証結果を受け、フライパンの洗い方や、洗浄時に避けるべき行動について情報を提供いただきました。また、たんぱく質を落とすには酵素を配合した洗剤が効果的で、表面を傷つけないやわらかなスポンジを使うことがポイントと報告をいただきました。

フッ素樹脂加工のフライパン 洗い方の基本	
1 洗剤を使ってしっかり汚れを落とす 2 洗う時の道具は、表面加工を傷めないスポンジを選び、やさしく洗う 3 フライパンの内側だけでなく、外側、把手まで洗う 4 汚れ・洗剤を残さないように、丁寧にすすぐ 5 空焚きをせずに、水分はふき取って乾かす	01 急激な温度変化 フライパンが熱いうちに水をかけてジュー！！は厳禁 02 高温での使用 空焚きや強火での調理は禁止 フライパンには寿命がある？※ 取扱いNG行動 ※フッ素樹脂加工のフライパン 03 汚れの残存 洗剤を使わずにササッと洗うだけでは不十分！料理の入れっぱなしも避ける 04 表面を傷つける 金属製の調理器具や研磨粒子が入った硬いスポンジは使用しない

集まった 3,520 個のフライパンは再資源化へ

現在、「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトサイトでは、一部のフライパンの送付エリアや大きさなどのデータを 3D モデルと合わせて公開していますが、2024 年 2 月には、お客様からお送りいただいた 3,520 個のフライパン全てのデータ化が完了しました。これらのデータは、簡単で失敗なく焼けるおいしい「ギョーザ」を追求するために、今後の研究開発に活かしていきます。また、集まったフライパンは今後アルミ資源としてリサイクルしていきます。

3月9日（土）に生活者向け「ギョーザ」焼き体験のリアルイベントを実施

パリッとジューシーな羽根つきギョーザが焼きあがった時の感動と楽しさを、さらに多くの生活者の皆さまに実感していただくため、このたびリニューアルした「ギョーザ」を実際に焼いていただくリアル場で、イベントを実施します。

【イベント名】『みんなの、新「ギョーザ」焼き体験会』

【日時】2024 年 3 月 9 日（土）10:00～17:30
（時間ごとに完全入れ替え制）

【場所】ベターホームのお料理教室 銀座教室
（東京都中央区銀座 4-10-3 セントラルビル）

※既に、応募は終了しています。



会社概要

■ライオン株式会社

所在地：東京都台東区蔵前 1-3-28

代表者：代表取締役兼社長執行役員 竹森 征之

設立：1918年（大正7年）9月（創業：1891年10月30日）

事業内容：ハミガキ、ハブラシ、石けん、洗剤、ヘアケア・スキンケア製品、クッキング用品、薬品等の製造販売、海外現地会社への輸出

ライオングループは、人々の心と身体のヘルスケアとサステナブルな社会の実現を目指し「より良い習慣づくりで、人々の毎日に貢献する（ReDesign）」を パーパス（存在意義）として事業活動を行っています。

人々の生活の大部分を占める日常の気の進まないことを前向きな体験、即ち Positive Habits に変えていく商品やサービスを提案することで、幸せの総和を増やしていくことを目指しています。

参考資料

1. プレスリリース

2024 年 1 月 9 日付 進化した「ギョーザ」で調理と食事をさらに楽しく！フライパンへの張りつきを改善してリニューアル～『冷凍餃子フライパンチャレンジ』プロジェクトでお客様の期待に応える～

URL：https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20240109_gyoza.pdf

2. お知らせ

2024 年 1 月 31 日付「冷凍餃子フライパンチャレンジ」に新たな仲間
フライパン張り付きの原因究明に向け、ライオン株式会社がプロジェクトに参加！

URL：https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20240131.pdf