

＜ギョーザ＞の永久改良に貢献した3,000個超のフライパンが新たな形に！
「冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン」
燕三条キッチン研究所の「4w1hブランド」で発売

味の素冷凍食品株式会社が実施した「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトで集まった3,520個のフライパンのうち、検証を終えたフライパンが生まれ変わりました。このフライパンは、プロジェクトに共感したキッチンツールメーカーの杉山金属株式会社（社長：杉山正隆 本社：新潟県燕市）が製造し、株式会社燕三条キッチン研究所（社長：杉山正隆 本社：新潟県燕市）が「4w1h（ヨンダブリューイチエイチ）」ブランドで販売します。2025年3月7日（金）に発売を開始し、4w1hオンラインショップおよび、KITTE 丸の内にあるGOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARAなど全国の専門店で販売します。



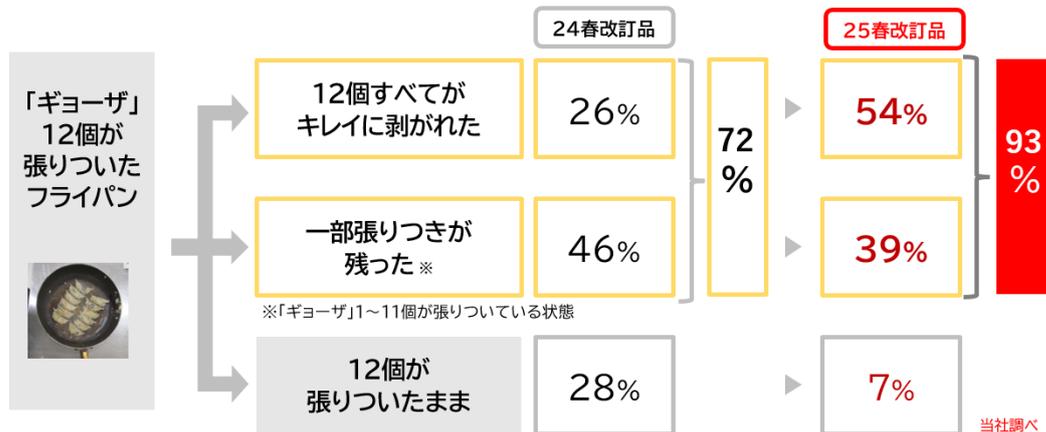
味の素冷凍食品では、“永久改良”を掲げ、＜ギョーザ＞のおいしさや、「油なし・水なし」といった調理性を50年以上にわたり進化させてきました。また、焼き上がった＜ギョーザ＞を、フライパンからお皿にひっくり返した瞬間の感動を大切にしています。

2023年5月、SNSで「餃子がフライパンに張りついた」という1つの投稿に対し「研究・開発に活用したいのでフライパンを提供いただきたい」と返答したところ、全国から3,520個ものフライパンが集まりました。この予想以上の反響を受け、当社は「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトを立ち上げました。

ご提供いただいたフライパンは、形状・材質・経年劣化などを詳細に分析。顕微鏡を使ってコーティングの状態や厚み、加熱時の温度ムラなどを調査し、餃子の焼き上がりに影響を与える要因を究明しました。この検証を経て、2024年2月にはフライパンへの張りつきが26%改善した＜ギョーザ＞を発売。そして、2025年2月には54%のフライパンですべて剥がれることを確認し、最終的には9割のフライパンで張りつきの改善効果が確認される、リニューアルを実現しました^{※1}。

また、＜ギョーザ＞の改良に役立てられたフライパンには、長年使用された愛着やご家族の思い出が込められていることを知り、「形を変えてでも活かしたい」との思いに至りました。そこで、当社の“永久改良”の姿勢と再資源化への想いに共感してくださった、金物の街・新潟県燕市にて77年にわたりフライパンを製造する、杉山金属に全面協力をいただき、「冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン」が完成しました。

※1 フライパンへの張りつき検証結果（<ギョーザ> 12個が張りついたフライパンによる調理）



■フライパンの再資源化と製造プロセス

当社の事業所で保管していた分析・検証を終えたフライパンは、餃子愛好家の立会いのもと、「高尾商店」でハンドル部分のプラスチック素材を丁寧に取り除き、リサイクル可能なアルミ部分が選別されました^{※2}。選別後のアルミは「大紀アルミニウム工業所」の溶解炉でアルミンゴットとして再生^{※3}。再生アルミは「杉山金属」で、熟練の職人の手によって、一つひとつ新しいフライパンとして仕上げられました。

※2 お送りいただいた3,520個のフライパンのうち展示用や検証用を除いたものを再資源化しています。

※3 再生時、フライパンだけでは溶解が難しく高純度のアルミを加えたため、3,000個以上のフライパンが製造されます。

■餃子がキレイに焼ける楽しさを実現！フライパンの3つの特長

「冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン」は、長年のフライパンづくりで培われた技術力とアイデアをもつ杉山金属と、永久改良をテーマに<ギョーザ>の改良に向き合ってきた当社でディスカッションを重ね、餃子がキレイに焼ける楽しさを体感いただけるよう開発いたしました。

1. 餃子を何枚でも焼きたくなる 軽量ボディ

直径22cmの小ぶりな形状にすることで、約700gの軽量ボディを実現。手首を返しやすく、餃子をスムーズに皿へ盛りつけることができます。



2. ひっくり返しやすいさを追求した フラットなハンドル

フライパンとハンドルの付け根をフラットに設計し、皿を安定してかぶせられる仕様に。ひっくり返す動作がしやすい形状です。



3. 羽根をキレイに丸く仕上げる こだわりの底面形状

内側の角を立てた底面の構造を採用。約35mmの浅型設計により、餃子の羽根を崩さず、キレイに盛りつけられます。



■「冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン」商品概要

商品名：「冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン」

発売日：2025年3月7日（金）

販売者：株式会社燕三条キッチン研究所

販売店：GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA^{※4} などのライフスタイル店舗、4w1hオンラインショップほか 全国専門店

※4 販売期間は2025年3月7日（金）から3月19日（水）までの期間限定

定 価：4,800円（税抜き）

材 質：本体/アルミニウム合金（フッ素樹脂塗膜加工）、ハンドル・蓋つまみ/フェノール樹脂、ガラス蓋/強化ガラス

サイズ：約230mm×400mm×高さ4mm（深さ35mm）

重 量：約700g（鍋のみ）/約1,100g（蓋込み）

その他：ガス火・IH対応

■味の素冷凍食品株式会社 取締役常務執行役員マーケティング本部長 松本征之のコメント

「本プロジェクトにご注目、またご参画をいただき、一緒に創り上げてきてくださった国内外の多くの皆さまに深く感謝を申し上げます。皆さまのおかげで、さらに張りつきを改善し、誰でも失敗なくキレイに焼ける「AJINOMOTO ギョーザ」<ギョーザ>を発売することができました。さらにこのたび、一つひとつに思い出の込められたフライパンに新たな命を吹き込む形で、『冷凍餃子フライパンチャレンジから生まれたフライパン』をご紹介できることを大変うれしく思っております。「AJINOMOTO ギョーザ」<ギョーザ>と新しいフライパンを通じて、多くの方に感動体験と最高の笑顔をお届けできると幸いに存じます。」

■杉山金属株式会社 代表取締役社長 杉山正隆のコメント

「プロジェクトに参画したのは、餃子の張りつきを、単にフライパンのせいにするのではなく、製品改良で解決しようとする発想に感銘を受けたからです。この“永久改良”の姿勢は、我々の金属加工品づくりにも通じるところがあります。また、全国から寄せられたフライパンを再資源化し、新しいフライパンに生まれ変わらせるという考えにも共感しました。弊社は鋳造から塗装までフライパン製造の全工程を一貫し、小ロット生産にも対応可能という強みがありますので、この技術を活かしてプロジェクトに貢献したいと考えました。このフライパンを我々の「4w1h」ブランドから販売できることをうれしく思います。このフライパンで、皆さまがおいしい餃子を焼き、楽しい食卓を囲んでいただけることを心より願っています。」

■杉山金属株式会社 概要

会 社 名： 杉山金属株式会社

本 社 所 在 地： 新潟県燕市小池 3633-10

代 表 者： 代表取締役社長 杉山 正隆

設 立 年 月 日： 1948年11月

事 業 内 容： キッチンウェア製造販売、ハウスウェア製造販売、OEM 製造販売

ホームページ： <https://sugimetal.jp/>

■4w1hブランドとは

4w1hは、2017年に立ち上げた、クリエイターと金属加工メーカーのコラボチーム「燕三条キッチン研究所」から生み出されたブランド。コンセプトは5w1hからWhere（キッチン）を除いた4w1hであり、「そもそも」「いつ」「だれが」「なにを」「どのように」というキーワードから、キッチンツールを再編集している。新しい道具、自由な食事、最適な習慣と出会ってほしいという思いで、“本当に使いやすいキッチンツール”をめざしているブランド。

燕三条キッチン研究所「4w1h」サイト <https://4w1h.jp/>

4w1hオンラインショップ <https://4w1h.shop-pro.jp/>