

大阪グルメ EXPO2025 会場にて 2025年5月31日(土)、6月1日(日)の2日間  
「AJINOMOTO. ギョーザステーション」の  
「アレルギーフレンドリーDAY」に 100名様をご招待  
～“明るく・楽しく・前向きに”なれる！「米粉でつくったギョーザ」の焼き体験～

味の素冷凍食品株式会社は、アレルギーに関する情報を発信する株式会社イトイズと連携し、2025年5月31日(土)、6月1日(日)の2日間、大阪グルメ EXPO2025 会場内「AJINOMOTO. ギョーザステーション」で「アレルギーフレンドリーDAY」を開催し、食物アレルギーを持つ方とそのご家族 100名様をご招待しました。「AJINOMOTO. ギョーザステーション」では、通常、「AJINOMOTO. ギョーザ」をお客様ご自身で調理し、羽根つき餃子がきれいに焼き上がる感動とおいしさをご提供しています。今回の2日間のイベントでは、食物アレルギーを持つ方やそのご家族にも当社のギョーザを楽しんでいただくべく、食物アレルギーに配慮した、小麦・卵・乳不使用<sup>※</sup>の「米粉でつくったギョーザ」をご提供し、焼き餃子の調理と試食を体験いただきました。



イベント当日は、きれいな羽根つき餃子を焼き上げた参加者から歓声上がり、何度もおかわりをする参加者もあり、笑顔でおいしそうにギョーザを召し上がる姿が印象的でした。焼き立ての餃子を楽しんだ後、参加者には店内に設置している『「AJINOMOTO. ギョーザ」チャレンジパネル』に焼き名人としてステッカーを貼っていただきました。

参加者からは「子どもがアレルギーなので普段は外食もしづらい。子どもは外食が新鮮なのか楽しそう。(このようなイベントがあれば) また参加したい」や「普段は家族で同じ餃子を食べることができない。今回のイベントで「米粉でつくったギョーザ」を知れてよかった。」といった声が聞かれました。

また、株式会社イトイズ代表取締役の細川様からは『今回のイベントはアレルギーを持つ人やそのご家族が「こんなにたくさん仲間がいる」ことを知るきっかけになったと思う。アレルギーを持つ人も持たない人も、同じものをみんなで食べられるということは素晴らしい。このイベントをきっかけに、ぜひ自分やご家族のアレルギーと“明るく・楽しく・前向きに”向き合ってもらいたいと思う。』とコメントをいただきました。

味の素冷凍食品は、アレルギーの人も、アレルギーでない人もみんなで楽しく食卓を囲めるように、食物アレルギーに配慮した商品をつくっています。家族みんなで一緒に楽しめる、安心でおいしい冷凍食品をお届けすることで、より豊かな食生活に貢献します。

【食物アレルギーに配慮した商品情報サイト】 <https://www.ffa.ajinomoto.com/allergyfriendly>

※本商品の製造工場では、小麦、卵、乳を含む商品を製造しています。



株式会社イトイズ 代表取締役 アレルギーナビゲーター®

細川 真奈 (ほそかわ まな) 様

ファッション誌「CanCam」、「ViVi」、「Ray」、「JJ」、「VERY」などの読者モデルをはじめ、サロンモデルやアパレルブランドのイメージモデルなどモデル、インフルエンサーとして幅広く活躍中。幼い頃から重度の食物アレルギーを抱えており、現在も、卵・乳製品・山芋・ナッツ類を除去した食生活を送っている。2015年より『アレルギーナビゲーター®』として活動を開始。自身の経験をアレルギーに悩む人たちに役立てたいという思いから、自身が主催する座談会やブツフェイイベント、アレルギー情報メディア「イトイズ」の運営などを行っている。

【会社 HP】 <https://eatis.jp/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/manahosokawa/>

## ■ 「米粉でつくったギョーザ」概要



「米粉でつくったギョーザ」は、「みんなと同じものを食べたい」「おいしく安心できるものを食べさせてあげたい」という食べる人、作る人の想いにお応えし、2021年に発売しました。皮は小麦粉の代わりに米粉を使用し、<ギョーザ>や<しょうがギョーザ>同様に、羽根の素がついているので、油・水なしで調理可能です。お肉も野菜もすべて国産の原料を使用し、油・水なしでパリッと羽根が仕上がります。

※本商品の製造工場では、小麦、卵、乳を含む商品を製造しています。

【容量】12個入り(276g)

## ■ 「AJINOMOTO. ギョーザステーション」概要

【名称】「AJINOMOTO. ギョーザステーション」

【特設サイト】 <https://gyozastation2025.jp>

【出店期間】2025年4月12日(土)～2025年7月13日(日)

※イベント開催時や荒天時など、運営上の都合により変更・中止となる場合があります。

【営業時間】11:30～21:45 (L.O. 21:15) ※75分制(オーダーは終了30分前まで)

【出店場所】大阪城公園 太陽の広場(「大阪グルメ EXPO2025 supported by SUNTORY」内)  
〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城3

【アクセス】JR大阪城公園駅から徒歩2分/Osaka Metro大阪ビジネスパーク駅から徒歩5分

【入場料】無料

【席数】全64席(1テーブル最大4名)

【予約】来店希望日の2週間前0時より下記サイトにてご予約いただけます。

予約サイト：<https://gyozastation2025.rsvsys.jp>

※1回につき、最大8名様（2テーブル分）のご予約が可能です。

※当日席もご用意しております。

- 【メニュー】
- ・「**AJINOMOTO**. ギョーザ」実感セット 税込 1,000 円  
（「**AJINOMOTO**. ギョーザ」1袋（12個入り）+お好きなドリンク1杯）
  - ・追い「**AJINOMOTO**. ギョーザ」1袋（12個入り） 税込 400 円
- ※ドリンクは、アルコール・ソフトドリンクなど、各種取りそろえています。

【支払方法】 キャッシュレス決済（クレジットカード・電子マネー・コード決済など）

※現金対応不可。事前のご準備をお願いします。

- 【その他】
- ・店内は禁煙です。
  - ・野外会場のため、雨や強風などにご注意ください。

【お問い合わせ】「**AJINOMOTO**. ギョーザステーション」事務局

[メール] [info@gyozastation.jp](mailto:info@gyozastation.jp) / [電話番号] 0120-38-0308

[対応期間・対応時間] <4月12日～7月13日> メール・電話ともに 10:00～21:00

※恐れ入りますが、通信料はお客様のご負担になります。

※お問い合わせ内容により、お時間をいただく場合がございます。