



味の素冷凍食品株式会社

味の素冷凍食品（株） 戰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

2026年1月6日

「**AJINOMOTO ギョーザ**」が進化  
ラインナップを拡充し  
“もっと手軽に、もっとおいしく”食卓へ

2026年2月、3月より全国で順次発売

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、「**AJINOMOTO ギョーザ**」ブランドより新製品3品種、リニューアル品3品種の計6品を2026年2月8日（日）および2026年3月8日（日）より全国で順次発売します※1。

※1 発売日ごとの製品は「Ⅲ. 製品一覧」参照

<ギョーザ>が発売されたのは1972年3月8日。以来50年以上にわたって、家庭で手軽に楽しめる王道の餃子として進化を続けてきました。ファーストフードが登場し始めた時代背景の中、当初は「外食品質の餃子を家庭で楽しめる」製品として誕生し、その後、女性の社会進出による簡便調理ニーズに応えて、油・水なし調理を実現。2000年代には食の安全志向に応え、業界初の「原料原産地」表示などを導入。さらに2010年代以降は多様なライフスタイルに合わせて味や調理方法のバリエーションを拡大してきました。

2026年春、ますます高まる“簡便性”と“食の多様化”への要望、そして「おいしいものをもっと手軽に」という声に応え、「**AJINOMOTO ギョーザ**」は、調理性の向上やラインナップの強化を図り全12品種となります。

**【2026年春季「AJINOMOTO ギョーザ」新製品・リニューアル品】**



「**AJINOMOTO ギョーザ**」は、おいしさで選ばれて28年連続売上No.1※2。これからも冷凍食品の可能性を広げる製品を提供し、食卓に感動と笑顔をお届けしていきます。

※2 市販用冷凍・チルド餃子市場、1997年度～2024年度売上金額ベース 味の素（株）の冷凍餃子計(メーカー計)、当社調べ

**I. 冷凍餃子市場動向：さらなる成長フェーズへ！**

冷凍餃子市場は購入率拡大により、現在約640億円の市場規模まで成長しています※3。中でも「レンジ餃子」および「大餃子」カテゴリーは市場全体を上回る成長率を示しています。

一方で、冷凍餃子の購入率は47%にとどまり、未購入率53%という大きな潜在需要が残っています※3。今回の新製品、リニューアル品を通じて、「まだ冷凍餃子を購入していない層」へのアプローチを強化し、市場全体の活性化を図ります。

※3 インテージ SCI 冷凍餃子市場 2024年4月～2025年3月 購入金額ベース、購入率

## II. 新製品・リニューアル品

### 1. リニューアル品<ギョーザ>・<ギョーザ 標準 30 個入り>

—もっと誰でもキレイに焼ける！IH でも均一な焼き上がりに。さらに、キッチンもキレイ！

今回のリニューアルにより、<ギョーザ>および<ギョーザ 標準 30 個入り>は、当社独自の“羽根の素”を進化させ、IH クッキングヒーターでも均一に焼き色がつき、羽根がパリッとキレイに仕上がるようになりました。また、フタなしでも油ハネを抑えることができ、後片付けやキッチンまわりの掃除の手間が少なくてすみます。さらに、フタの有無に関わらず、皮がもちっとやわらかく仕上がる新技術を採用しています（特許出願中）。フライパンに並べて加熱するだけで、羽根はパリッと香ばしく、中具はジューシーな羽根つき餃子が楽しめます。

<ギョーザ 標準 30 個入り>は、今回から<ギョーザ>と同じ製法を採用しました。トレイ不使用の省スペース設計で、冷凍庫にすっきり収納することができ、たくさんの量を楽しみたい方におすすめです。

### 2. 新製品<レンジで大餃子>・リニューアル品<レンジでギョーザ>

—焼かなくていい！レンジでも皮やわらかでジューシー

冷凍餃子の市場規模が約 640 億円に拡大する中、レンジ調理タイプの焼き目がついた冷凍餃子市場は約 24 億円で、2019 年度比で 141% に成長<sup>※3</sup>。今後もさらなる拡大が見込まれています。

<レンジでギョーザ>の主な購入層はシニア世帯や単身世帯であり、フライパンでの調理や片付けの手間、さらにガスコンロ使用への不安から、レンジ調理タイプを選ぶ傾向が強まると考えられます。そこで、フライパンで焼かずに電子レンジだけで簡単においしい焼餃子ができ上がる、レンジ調理タイプのラインナップを強化します。

<レンジでギョーザ>は、電子レンジで簡単に調理ができる特長をより伝わりやすくするため、パッケージをリニューアル。また、新登場の<レンジで大餃子>は、ゴロツとした角切り豚肉と筍が入った 1 個 35g の大ぶりサイズの大餃子です。1 袋に 5 個入りで、メインのおかずには最適です。いずれの製品も、独自技術により、加熱後も皮がかたくなりにくく、やわらかくジューシーな焼餃子を楽しめます。

※3 インテージ SCI 冷凍餃子市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース、購入率

### 3. 新製品<ずつしり大餃子 海老>・<ずつしり大餃子 黒豚>

—高級中華料理店のような、贅沢な食べ応えをご家庭で。

<ずつしり大餃子>シリーズは、手作りでは実現しにくい“贅沢な食べ応え”を楽しめる冷凍餃子です。油なし、水なしで調理でき、簡単に羽根つき餃子ができ上がります。

<ずつしり大餃子 海老>は、ブリツとした海老とシャキシャキとした筍の食感が絶妙に調和し、蝦醤（シヤージヤン）や帆立だしがきいた芳醇な味わいに仕上げました。<ずつしり大餃子 黒豚>は、肉汁あふれる黒豚と、ゴロツとした肉の食感が特長で、XO 醬や魚醤による深みのある濃厚な味わいを楽しめます。また、羽根の素にはごま油を配合し、調理中から香ばしい香りが広がります。箸で持てばわかるずつしりとした重みと満足感のある大きさで、食卓のメインを彩ります。



### III. 製品一覧

#### 1. 製品概要 :

2026年2月8日(日)発売：新製品1品種、リニューアル品3品種

区分	パッケージ	ブランド名／製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
リニューアル品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <ギョーザ>	1袋 (12個入り)	うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった、香味野菜の豊かな風味がやみつきになる王道の味の餃子です。油・水・フタなしで調理でき、誰でも簡単にパリパリの羽根つき餃子を作ることができます。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油であげる
リニューアル品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <ギョーザ 標準30個入り>	1袋 (標準30個 入り※) ※1個当たりの 重さにより30～ 32個入ります。	<ギョーザ>の大容量30個入りパックです。トレイがないのでかさばらず、冷凍庫に収納しやすく、好きな分だけ調理できるので、たくさん食べたいときにもおすすめです。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油であげる
リニューアル品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <レンジでギョーザ>	1袋 (10個入り)	電子レンジで約3分でできる、皮がやわらかく、ジューシーな焼餃子です。フライパン要らず、忙しい時のもう一品に便利です。 電子レンジ
新製品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <レンジで大餃子>	1袋 (5個入り)	1個35gと大ぶりで、角切り豚肉と筍がゴロッと入った、レンジ調理で食べられる焼餃子です。かむほどに、ゴロッとした具材感をしっかり感じられます。 電子レンジ

2026年3月8日(日)発売：新製品2品種

区分	パッケージ	ブランド名／製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
新製品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <ずつしり大餃子 海老>	1袋 (9個入り※) ※1個当たりの 重さにより9～ 10個入ります	プリッとした海老、シャキシャキな筍の食感、蝦醤や帆立だしのきいた、手作りではなかなか味わえないこだわりのおいしさと、ずつしりとした食べ応えを楽しめる餃子です。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油であげる
新製品		「AJINOMOTO ギョーザ」 <ずつしり大餃子 黒豚>	1袋 (9個入り※) ※1個当たりの 重さにより9～ 10個入ります	ほとばしる肉汁のうま味。黒豚やXO醤を使用し、生姜をきかせた、手作りではなかなか味わえないこだわりのおいしさと、ずつしりとした食べ応えを楽しめる餃子です。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油であげる

2. 販促活動：広告や店頭キャンペーンを通して、当社の冷凍餃子ならではの価値を広め、「おいしい」「楽しい」と思っていただける活動をします。この活動を通して、多くの生活者の購買意欲を刺激するような売り場作りを提案していきます。

3. 発売日：2026年2月8日(日)および2026年3月8日(日)

**4. 発売地域：全国**

**5. 賞味期限：年月日で表示**

**6. 値格：オープン価格**

**7. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室 [フリーダイヤル] 0120-303-010**