

2026年1月6日

味の素冷凍食品（株）2026年春季 家庭用 新製品・リニューアル品のご案内

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、家庭用冷凍食品の新製品5品種、リニューアル品6品種を2026年2月8日（日）および2026年3月8日（日）より全国で発売します^{※1}。

※1 発売日ごとの製品は「Ⅲ.製品一覧」参照

I. 冷凍調理食品市場動向と当社の取り組み

2025年度上期の冷凍調理食品市場規模は4,952億円で、前年同期比で約104%と伸長しており、年々拡大しています。特に市場の約88%を占める食卓品は前年同期より約191億円拡大し、市場をけん引しています^{※2}。

※2 家庭用冷凍調理食品推定市場規模 2025年4月～2025年9月 当社調べ

また生活者の行動を分析したところ、共働き世帯の増加に伴って、1日の調理時間が「10分未満」と回答した人は調理をする人のうち2割で増加傾向にあり、調理時間の短時間化がより一層進行しています^{※3}。一方で、「必要なもの以外はなるべく購入しない」、「全体的に食費を節約できるように購入する」という節約志向と同時に、「時々贅沢なものを購入する」、「品質がよければ高くても購入する」といった贅沢志向が並列で存在し、メリハリ消費の傾向が顕在化しつつあります^{※4}。

※3 クリナップ株式会社 キッチン白書 2025

※4 アイランド株式会社 2024年の生活に関するアンケート 2025年1月リリース

【冷凍調理食品市場規模の推移】



このように、個々のライフスタイルに合わせた生活行動の多様化はますます広がると予想される中、当社はこの春、変化する生活行動に対応した新製品・リニューアル品を発売します。今後も、生活者に寄り添い、独自の付加価値を持つ製品を展開し、「感動」で「笑顔」をお届けします。

II. 新製品・リニューアル品

1. 冷凍餃子市場はさらなる成長フェーズへ！

冷凍餃子市場は購入率の拡大により約640億円規模に成長しており、「レンジ餃子」や「大餃子」カテゴリーが特に高い伸びを見せています^{※5}。一方、冷凍餃子の購入率は47%^{※5}と半数に満たず、さらなる成長余地があります。当社は、未購入層への訴求強化を目的に新製品・リニューアル品を発売し、市場の活性化を目指します。

※5 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

<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、キレイに焼けるようになりました。また、フタなしでも油ハネを抑え、キッチンまわりが汚れにくい新設計です。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）。羽根はパリッと香ばしく、中具がジューシーな羽根つき餃子が楽しめます。

<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しました。また、新製品<レンジで大餃子>は、1個35gの大ぶりサイズで、角切り豚肉の

ジューシーさと筍のシャキッとした食感を組み合わせた、食べ応えのある一品です。1袋に5個入りで、主菜としても十分な満足感が得られます。独自技術により加熱後も皮がやわらかく、ジューシーな仕上がりを実現しました。

さらに、新たに「ずっしり大餃子」シリーズ2品種を発売します。〈ずっしり大餃子 海老〉は、プリッとした海老とシャキシャキとした筍の食感が調和し、蝦醬（シャージャン）と帆立だしのきいた、芳醇な味わいに仕上げました。〈ずっしり大餃子 黒豚〉は、肉汁あふれる黒豚とゴロッとした肉の食感が特長で、XO 醬や魚醤を使用し、深みのある濃厚なコクを引き出しています。いずれも、羽根の素に配合したごま油が香ばしく香り、ずっしりとした重みと満足感あるサイズによって、家庭で手軽に高級中華料理店の味を楽しむことができます。

【参考】

2026年1月6日発表リリース

『「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』

【「AJINOMOTO ギョーザ」新製品・リニューアル品】



〈ギョーザ〉
(リニューアル品)



〈ギョーザ 標準 30 個入り〉
(リニューアル品)



〈レンジでギョーザ〉
(リニューアル品)



〈レンジで大餃子〉
(新製品)



〈ずっしり大餃子 海老〉
(新製品)



〈ずっしり大餃子 黒豚〉
(新製品)

2. 「ザ★®」〈シュウマイ〉が進化！ますます“白メシ止まん！”味わいに。

食べ盛りの子どもにもガツガツ食べてほしい！

「ザ★®」ブランドは、若年層や単身男性層を主なターゲットに「男のがつつりメシ」としてブランド認知を確立してきました。2025年、発売10周年を機に、さらなるユーザー拡大を目的にTVCMをはじめとするコミュニケーションを刷新。現在では、食べ盛りの子どもがいる世帯にも支持を広げ、「ザ★®」ブランドは順調に成長しています。

このたび、「ザ★®」〈シュウマイ〉は、ゴロッとした肉を約20%増量し、食べ応えと肉のうま味をより実感できる仕立てにリニューアルしました。また、きめ細かい赤身とうま味のある脂身が、やわらかく肉汁あふれる仕上げを実現しています。ますます“白メシが止まらない”〈シュウマイ〉を楽しめます。



「ザ★®」〈シュウマイ〉
(リニューアル品)

3. 拡大続く冷凍から揚げ市場。大容量サイズと小さな子ども向け製品を新発売！

2024 年度の冷凍鶏肉加工食品の市場規模は 2020 年度比で 121%と伸長しました^{※6}。から揚げなどの冷凍食品を上手に活用して、調理の手間を省きながら食事の準備を効率化する家庭が増えており、冷凍鶏肉加工食品の食卓での出現頻度も 2020 年度比で 132%と増加しています^{※7}。

※6 インテージ SCI 冷凍鶏肉加工食品市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

※7 食マップ[®]。「鶏肉料理 加工度別（冷凍）」TI 値 2024 年 4 月～2025 年 3 月 家庭内喫食率

(1) <やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック 500g> 大容量が新登場！

近年、生活者の買い物回数は減少傾向にあります^{※8}。物価高対策や多忙な生活により「まとめ買い」をする家庭が増加していることが背景にあり、「冷凍庫スペースが大きい冷蔵庫」や「セカンド冷凍庫」への関心が高まっています。そこで、1997 年より発売を続ける<やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック>から、“もう少し量がほしい”という生活者の声に応え、通常の 270g 入りに加え、新たに大容量 500g 入りを発売します。若鶏もも一枚肉を使用し、やわらかくジューシーな食感はそのままに、容量のバリエーションを拡充します。

※8 インテージ SCI チャンネル別生活者一人当たり買い物回数 2024 年 1 月～2025 年 9 月



<やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック 500g>
(新製品)

(2) 小さな子どもが安心して食べられる<それいけ！アンパンマンからあげ>が新登場！

市場においては、食物アレルギーや味付け、食感などに配慮した小さな子ども向けの冷凍から揚げはほとんど存在していません。そこで、このようなニーズに応え、食物アレルギーに配慮して特定原材料のうち小麦・卵・乳不使用^{※9}で、やさしい味付けとやわらかい食感、ひと口サイズで小さな子どもでも食べやすい設計とした<それいけ！アンパンマンからあげ>を新発売します。若鶏もも一枚肉を使用し、やさしいうすしお味（食塩相当量 0.94g/100g 当たり）に仕上げました。また、電子レンジで簡単に調理でき、夕食やお弁当などさまざまなシーンで安心してお楽しみいただけます。

※9 本品の製造工場では、小麦・卵・乳を含む製品を製造しています。



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

<それいけ！アンパンマンからあげ>
(新製品)

4. レンジで簡単！「洋食亭®」ハンバーグのミニサイズ2品種をパッケージリニューアル！

ハンバーグ市場は今後も中期的に拡大が見込まれる中、自宅で手軽に食べられる「冷凍（食卓）+チルドハンバーグ」市場は、この10年で約152%に伸長し、ハンバーグ市場をけん引しています。特に、「冷凍食卓レンジ品」は、購入率を増やししながら、2019年度比で約200%の市場規模へと拡大しました※10。

※10 インテージ SCI 冷凍（食卓）+チルドハンバーグ市場 2024年4月～2025年3月 購入金額ベース

このような市場環境を背景に、今回、「洋食亭®」〈ハンバーグ 自家製デミグラスソース ミニサイズ〉、〈ハンバーグ 自家製和風玉葱ソース ミニサイズ〉の2品種について、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します。

「洋食亭®」ハンバーグは1997年の発売以来、冷凍食品ならではの「簡便な調理性」と「おいしさ」が高く評価されています。食卓のメインおかずとしてはもちろん、お弁当や副菜、Wメインのもう1品おかずとしてもご利用いただいています。ハンバーグは肉汁をしっかりと閉じ込める二重包餡製法を採用。鉄板で直火焼きした後、オープンでじっくりと火を通すことで、ふっくらジューシーに焼き上げています。現在は、ポイル調理品2品種、レンジ調理品4品種を展開しています。



「洋食亭®」
〈ハンバーグ 自家製デミグラスソース ミニサイズ〉
(リニューアル品)



「洋食亭®」
〈ハンバーグ 自家製和風玉葱ソース ミニサイズ〉
(リニューアル品)

Ⅲ. 製品一覧

1. 製品概要：

2026年2月8日（日）発売：新製品3品種、リニューアル品6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分のできる、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・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
リニューアル品		「ザ★®」 ＜シュウマイ＞	1袋 (9個入り)	ひとくちかむと肉汁が口の中でジュワツと広がる、肉のうま味がたまらない大ぶりの焼売です。袋ごとでも、小分け調理時ラップなしでも調理できます。 電子レンジ、蒸す
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック 500g＞	1袋 (500g)	大ぶり一枚肉を生姜醤油に漬け込み、揚げる前に丸大豆醤油にからめ、やわらかく香ばしく仕上げました。大容量 500g 入り。ジッパー付きで、好きな時に好きな分だけ使えます。 電子レンジ
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜それいけ！ アンパンマンからあげ＞	1袋 (160g)	やわらかくて、やさしい味付けの子どもが食べやすいから揚げです。「小麦・卵・乳」不使用なので、安心して召し上がれます。 電子レンジ

©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV

リニューアル品		「洋食亭®」 ＜ハンバーグ 自家製デミグラスソース ミニサイズ＞	1袋 (4個入り)	たまねぎとトマトをじっくり煮込んだ自家製デミグラスソース入りの、冷めてもやわらかな肉厚ハンバーグです。「洋食亭®」でしか味わえない、上質で大人も満足な味わいです。 電子レンジ
リニューアル品		「洋食亭®」 ＜ハンバーグ 自家製和風玉葱ソース ミニサイズ＞	1袋 (4個入り)	たまねぎの甘みとコクが広がる自家製和風ソース入りの、冷めてもやわらかな肉厚ハンバーグです。「洋食亭®」でしか味わえない、上質で大人も満足な味わいです。 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」 ＜ずっしり大餃子 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	ブリッとした海老、シャキシャキな筍の食感、蝦醬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、ずっ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」 ＜ずっしり大餃子 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	ほとぼしる肉汁のうま味。黒豚やXO 醤を使用し、生姜をかきさせた、手作りではなかなか味わえないこだわりのおいしさと、ずっ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、冷凍食品ならではの価値を広め、「おいしい」「楽しい」と思っただけの活動を行います。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. **価格**：オープン価格
7. **デジタルパンフレット**：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/
※2026年1月6日（火）公開予定
8. **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