

2026年5月11日

人気高まる韓国料理！
29年連続売上No.1^{※1}「AJINOMOTO ギョーザ」から
〈マンドゥ〉 〈レンジでマンドゥ〉 新発売

2026年6月7日（日）より全国で発売

※1 市販用冷凍・チルド餃子市場、1997年度～2025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

味の素冷凍食品株式会社（社長：南良勉 本社：東京都中央区）は、「AJINOMOTO ギョーザ」〈マンドゥ〉〈レンジでマンドゥ〉を2026年6月7日（日）より全国で発売します。本品は、中具に5種の野菜、春雨、豆腐を使用し、韓国の餃子として知られるマンドゥの特徴を取り入れ、日本の家庭で手軽に楽しめるよう当社独自技術を活用して開発しました。



〈マンドゥ〉



〈レンジでマンドゥ〉

高まる韓国料理への関心

近年、日本国内では韓国料理への関心が高まっており、外食や中食に加え、自宅で手軽に楽しめる商品やメニューも増えています。

こうした中、当社は冷凍餃子市場において、新たな食の選択肢を提案するべく、韓国料理の魅力を手軽に楽しめるラインナップを展開します。冷凍餃子の購入率は約48%にとどまり、未購入率は約52%という大きな潜在需要のある市場^{※2}です。そこで今回、〈マンドゥ〉を発売し、「あっさりしながら満足感があること」「自宅で手軽に韓国料理らしい味わいを楽しめること」という価値を提案し、冷凍餃子市場の活性化を図ります。

※2 インテージ SCI 冷凍餃子市場 2025年4月～2026年3月 購入率

韓国の餃子として知られる「マンドゥ」

マンドゥは韓国の餃子として知られる料理です。調理方法や中具のバリエーションが豊富で、蒸す、ゆでる、油であげるなど幅広い食べ方で親しまれています。中具には肉や野菜のほか、春雨や豆腐が使われることもあります。今回発売する「AJINOMOTO ギョーザ」〈マンドゥ〉〈レンジでマンドゥ〉は、こうしたマンドゥの特徴を参考にしながら、日本の家庭で手軽に楽しめる製品として独自に開発しました。中具には、5種の野菜（ニラ・キャベツ・玉ねぎ・にんにく・ねぎ）に、春雨と豆腐を加え、あっさりしながらも風味豊かで満足感のあるおいしさに仕上げました。

フライパンでもレンジでも楽しめる2つのラインナップ



〈マンドゥ〉は、油なし、水なし、フタなしでも調理ができ、羽根がパリッとキレイに仕上がります。フタなしでも油ハネしにくく、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）。

<レンジでマンドウ>は、電子レンジ約3分で簡単に調理ができ、フライパン調理や片付けの手間を省けます。1個32gと食べ応えのあるサイズで、1袋に5個入りのため、メインのおかずとしても最適です。レンジ調理後も皮がかたくなりやすく、歯切れよく仕上がる独自技術を採用しています（特許出願中）。

当社はこれからも、生活者に寄り添い、手軽さとおいしさを両立させた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。

製品一覧

1. 製品概要：

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」 〈マンドウ〉	1袋 (12個入り)	5種の野菜・春雨・豆腐を使用し、マンドウの特徴を取り入れた冷凍餃子です。ジューシーでありながら香味野菜の風味が感じられ、あっさりしながらも満足感のあるおいしさを楽しめます。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
新製品		「AJINOMOTO. ギョーザ」 〈レンジでマンドウ〉	1袋 (5個入り)	1個32gと大ぶりで、5種の野菜・春雨・豆腐を使用し、マンドウの特徴を取り入れたレンジ調理可能な冷凍餃子です。あっさりしながらも満足感のあるおかずを手軽に準備できます。 電子レンジ

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」と思っただけの活動を実施します。この活動を通して、多くの生活者の購買意欲を刺激する売り場作りを提案していきます。

3. 発売日：2026年6月7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. 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