

2026年8月24日

行列の絶えない玉子炒飯の名店「兆徳」が監修した
味の素冷凍食品 <黄金炒飯> 新発売を記念し、
「裏兆徳」を24時間限定オープン！
～2026年9月7日（月）17:30 開店～

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、行列の絶えない玉子炒飯の名店「兆徳」監修の<黄金炒飯>を2026年8月9日（日）より販売開始しました。

その発売を記念し、「兆徳」（東京都文京区）にて、2026年9月7日（月）17:30～9月8日（火）17:30の24時間限定で<黄金炒飯>を提供する「裏兆徳」をオープンします。



「裏兆徳」開店期間中の限定のれん（イメージ）



「兆徳」外観

I. <黄金炒飯>とは

近年、米価高騰などを背景に冷凍米飯の利便性が再認識され、需要が拡大しています。冷凍炒飯市場では、食べ応えのある濃い味付けの製品が多く支持される一方、「もっとあっさり上品な炒飯を食べたい」と感じているお客様も約35%^{※1}存在していました。こうしたニーズに応えるため、全国炒飯ランキング1位^{※2}を獲得した東京・本駒込の行列店「兆徳」に当社の開発担当者が何度も足を運び、熱意を伝え続けた結果、「兆徳」初の監修冷凍炒飯が実現しました。



本製品の最大の特長は、引き算の発想で実現した、洗練されたおいしさです。たまごの風味やコク、ふっくらパラッとした食感にこだわり抜いた、あっさり上品で洗練された味わいの王道炒飯です。特製香味油をはじめとした独自技術で、あっさり上品でありながらレンジが止まらない満足感のある味わいに仕上げています。

※1 当社WEB調査より（n=1,800）

※2 「No.1のメニューが見つかるSARAH」の炒飯ランキング（2023年6月版）より

II. 「裏兆徳」開催概要

“24時間いつでも”自宅で行列なしで名店が監修した玉子炒飯を楽しめるという本製品の特長にちなみ、「兆徳」で24時間にわたって<黄金炒飯>を提供する「裏兆徳」をオープンします。

オリジナルスタッフ前掛けや黄金の炒飯皿・黄金蓮華など、本企画限定の装飾や演出を施した、「裏兆徳」ならではの世界観をお楽しみいただけます。

<開催概要>

- 1.日時：2026年9月7日（月）17:30～2026年9月8日（火）17:30（L.O.17:00）の24時間営業
※荒天時など、変更・中止となる場合があります。
- 2.場所：中華 兆徳（東京都文京区向丘 1-10-5）
- 3.アクセス：東京メトロ南北線「本駒込」駅（1番出口）から徒歩2分（[MAP](#)）
- 4.メニュー：＜黄金炒飯＞1皿（約200g）＋冷凍1袋 400円（税込）
※＜黄金炒飯＞1袋は冷凍の状態でお渡しします。
※「兆徳」の通常メニューの提供はございません。
- 5.席数：20席
- 6.予約可否：不可
- 7.支払方法：現金、クレジットカード、一部キャッシュレス決済
- 8.問い合わせフォーム：<https://www.ffa.ajinomoto.com/inquiry>

Ⅲ.製品概要

製品画像	ブランド名 / 製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
	「 FRESH FROZEN AJINOMOTO 」 ＜黄金炒飯＞	1 袋 (400g)	玉子炒飯の名店「兆徳」が監修した、引き算の発想で洗練されたおいしさを実現した炒飯です。あっさりとして上品に仕立てながら、特製香味油を使用することで満足感のある味わいに仕上げました。
			玉子炒飯らしい鮮やかな黄金色、たまごの風味やコク、ふっくらパラっとした食感にこだわっています。
			電子レンジ、フライパン

本製品に関するプレスリリース：https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20260703-1_1.pdf

製品に関するお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室〔フリーダイヤル〕 0120-303-010