

行列の絶えない玉子炒飯の名店「兆徳」が初監修＜黄金炒飯＞新発売記念 24 時間限定「裏兆徳」 想定以上の大盛況！延べ 500 人来店

「絶対できないと思った」名店のおいしさが“レンジ 4 分”で食卓に
あっさり上品の“新王道”に「毎日食べたい！」と嬉しい声多数

味の素冷凍食品株式会社は、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。発売を記念し、「兆徳」（東京都文京区）にて、＜黄金炒飯＞を提供する「裏兆徳」を 2026 年 9 月 7 日（月）17:30 から 9 月 8 日（火）17:30 の 24 時間限定でオープンしました。

当日は延べ500人が来店。特別メニューとして提供された＜黄金炒飯＞や、本企画限定の演出を施したお店をお楽しみいただき、大きく賑わいました。本イベントに関するプレスリリース：https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20260824.pdf



「あっさり上品」なのに、レンジが止まらない。 説明会で明かされた＜黄金炒飯＞はじまりの物語

「裏兆徳」オープン前に味の素冷凍食品（株）銀座本社で開催されたメディア向け説明会では、名店「兆徳」店主の朱徳平さんと当社開発担当者の対談や、24 時間限定の「裏兆徳」暖簾の授与も実施。開発の舞台裏にある、冷凍炒飯の「新王道」をつくるための熱い挑戦を語りました。

冷凍炒飯に、まだ“空いている席”があった

説明会の冒頭、開発担当の味の素冷凍食品（株）森 一将が開発背景を説明しました。

「冷凍米飯市場には、『ガッツリ』『濃い味』『食べ応え』を特長とする商品が多くあります。一方で、調査では約 35%※1 の人が『もっとあっさり上品な炒飯を食べたい』と感じていることが判明。一方、売場でこうした商品が占める割合は約 10%※2 にとどまり、『自分が食べたい冷凍炒飯がない』と思う方がまだまだいるという課題が残っていました。」



味の素冷凍食品(株)
リテール製品戦略グループ
森 一将（もりかずまさ）

そこで目指したのが、あっさり上品ながら、しっかり満足感のある王道炒飯。開発担当がファンだった東京・文京区の玉子炒飯の名店「兆徳」の味に着目しました。

※1 当社 WEB 調査より (n=1,800) ※2 当社調べ



兆徳店主 朱徳平様

「うちはね、余計なものを足さない。卵と米、その火の入れ方で勝負する店です。」

説明会では、「兆徳」店主の朱徳平さんが、看板商品の玉子炒飯への思いを語りました。「うちは卵・米・火の入れ方だけで決める。余計なものを加えず素材の味を引き出す——。」その“引き算のおいしさ”が、当社の目指す味と重なりました。

それから当社開発担当者が何度も店に通い、朱さんに監修を依頼。「正直、何度も断りました。でも、あまりに熱心に通ってくるもんだから、最後は根負けしました(笑)」と当時を笑顔で振り返る朱さん。その熱意が実を結び、当社と「兆徳」の開発が始まりました。

目指したのは冷凍食品への「翻訳」

「兆徳」の炒飯は、高温の鍋で一皿ずつ仕上げます。一方、冷凍炒飯は工場で作製・凍結し、家庭で電子レンジで調理します。そのため、店と同じ製法をそのまま再現するのではなく、「兆徳」の味の本質である“引き算のおいしさ”を、冷凍食品の技術で「翻訳」し、表現しました。

たとえば香り。高温の鍋をあおったときのような、食欲をそそる香りを目指して、特製の「香味油」を独自に開発しています。

試作と試食を何度も重ね、「相反するもの」を一皿で同時に成り立たせることを実現。あっさり上品なのに満足感がある、ふっくらしているのにパラっとほどける、味わいはやさしいのに、卵の風味とコクがしっかり感じられる。朱さんからも「ここまでうちらしい味が出せるのか」と驚きの声が上がりました。

あっさり上品。でも、ちゃんと満足。これまで冷凍炒飯を「ちょっと濃いな」と感じていた方にも、ぜひ味わっていただきたい一皿ができあがりました！



黄金炒飯

「うちの暖簾を預けます！」

いよいよ実店舗で「裏兆徳」24 時間営業スタート！

朱さんから暖簾を受け、名店の名に恥じない1皿を、これからも一つひとつ大切にお届けすることを、お約束しました。



24 時間限定の「裏兆徳」に 500 人が来店し、＜黄金炒飯＞を体験！大盛況！

説明会を終え、「兆徳」店舗へ移動。いよいよ 24 時間限定「裏兆徳」の営業が開始しました。

「裏兆徳」には延べ 500 人もの方が来店しました。お客様からは「お店の味と変わらずおいしい。いい塩梅で毎日食べられるくらい。」「久しぶりに冷凍食品を食べた。進化に驚いた！すごくおいしい。」との声も。朱さんからは「よかった。」と笑顔。当社開発担当者も「名店監修ならではの味をこうして楽しんでもいただける様子が見られて、苦労して開発した甲斐がありました。」と感慨深く語りました。



「裏兆徳」外観



メディア内覧会でふるまわれた「黄金炒飯」と兆徳玉子チャーハン



「裏兆徳」内観



玉子チャーハンを調理する朱さん



玉子チャーハンは火の入れ方で味が決まる



玉子チャーハン

想定以上の大反響！急遽内容を変更して追加提供。



【営業再開のお知らせ】
「裏兆徳」を楽しみにお越しいただきました皆様、店舗の在庫欠品により、ご来店ができません。大変申し訳ございません。店舗の在庫の準備が整いましたので、本日11時30分より営業を再開いたします。
なお、1人でも多くのお客様へお楽しみいただくため、ご提供メニューを変更してご案内させていただきます。ご提供メニューは、「黄金炒飯」(200g)に試食を税込100円となります。
このたびは、急な一時休業、ならびにメニュー変更となり、改めてお詫び申し上げます。
本日17時30分まで営業させていただきますので、お時間ございます方は、ご来店お待ちしております。



「裏兆徳」は想定以上の反響で売り切れ、8 日朝 5 時から 11 時 30 分まで一時休業、その後内容を変更し、より多くのお客様に提供できるようにしました。

＜変更内容＞

【変更前】ご試食「黄金炒飯」(200g)+お持ち帰り用冷凍「黄金炒飯」1 袋 税込 400 円

→【変更後】ご試食「黄金炒飯」(200g)のみ 税込 100 円



「裏兆徳」で提供された「黄金炒飯」



「裏兆徳」で「黄金炒飯」を試食する社員



「裏兆徳」で「黄金炒飯」を楽しむお客様たち（3 枚）

開発段階では、「出来るわけないと思った」と語っていた朱さん。
名店のこだわりと、当社の技術で実現した「新王道」の逸品が「黄金炒飯」です。
ぜひご家庭でもお楽しみください！

<中華料理 兆徳>

「兆徳（ちょうとく）」は、東京都文京区本駒込にある、行列が絶えない人気の中華料理店。特に「玉子チャーハン」はメディアランキング※3でも1位に選ばれている看板メニュー。東京メトロ南北線「本駒込」駅(1番出口)から徒歩2分
都営三田線「白山」駅(A3出口)から徒歩4分

※3「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



「兆徳」外観

<黄金炒飯>

たまごがうまい！ 玉子炒飯の名店「兆徳」監修の逸品

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がっています。

商品名：「**FRESH FROZEN AJINOMOTO**」<黄金炒飯>／容量：1袋400g 調理方法／電子レンジもしくはフライパン



この度「裏兆徳」は盛況の為 30 分開店時間を延長し、8 日 18 時まで営業いたしました。

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