

2022年1月6日

## 味の素冷凍食品 2022年春季 家庭用 新製品・リニューアル品のご案内

2022年2月6日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：黒崎正吉 本社：東京都中央区）は、家庭用冷凍食品の新製品 3 品・リニューアル品 4 品を 2022 年 2 月 6 日（日）より全国で発売します。



「黒胡椒にんにく餃子」(新製品)

“ビールにとことん合う味”を追求した餃子



「シャキシャキやさい餃子」(新製品)

野菜たっぷりで和食にも合う味わいの餃子



「まんぷくからあげ」(新製品)

こだわりの若鶏使用 満腹感あるから揚げ

「レンジで焼ギョーザ」  
(リニューアル品)「黒豚大餃子」  
(リニューアル品)「米粉でつくったギョーザ」  
(リニューアル品)「地鶏釜めし」  
(リニューアル品)

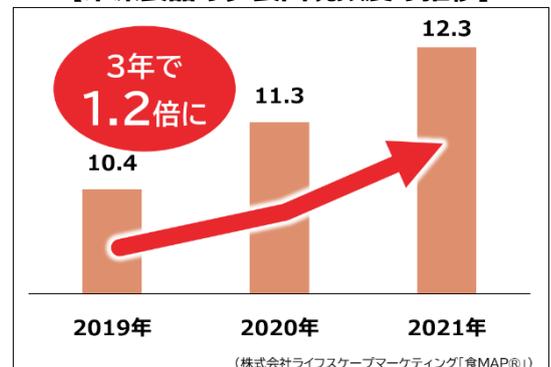
### I. 冷凍食品市場動向と当社の取り組み

2021 年上期の冷凍食品市場規模は 2,368 億円で、前年比で 104%<sup>※1</sup> 伸長しており、主に食卓品が市場を牽引しています。

昨今の生活環境の変化により、日々の食事作りの負担軽減を目的に冷凍食品を試す人が急増し、コロナ禍の現在も利用が継続されています<sup>※2</sup>。さらに、冷凍食品の利便性や品質の高さを実感したことにより、“夕食のメインおかず”としての利用も進み、夕食に出現する頻度は 2019 年から 3 年間で約 1.2 倍<sup>※3</sup> に増えました。

当社は、生活者のライフスタイルの多様化や喫食シーンの変化に応じて、食卓カテゴリーを中心とした多彩な商品ラインナップを展開するとともに、メニュー提案や店頭訴求、体験型イベントの開催等の取り組みを通じて、冷凍食品の提供価値向上に取り組んできました。2022 年春季の新製品・リニューアル品では、生活者の皆さまの日々の食卓をより豊かにする製品ラインナップを展開し、食べる人、使う人に「感動」と「喜び」をお届けしていきます。

#### 【冷凍食品の夕食出現頻度の推移】



※1：2020年4月～2021年9月、冷凍食品市場規模、当社調べ

※2：2021年10月、当社調べ

※3：株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP®」

## II. 新製品

### 1. ビール好きの人の約9割<sup>※</sup>が『買いたい』と評価！ビールとの相性抜群な「黒胡椒にんにく餃子」(※当社調べ)

コロナ禍により家飲み需要が続いている中、食卓のおつまみメニューのマンネリ化が生じ、『自分好みのおつまみで家飲み時間を充実させたい』というニーズが高まっています。そのようなニーズにお応えし、黒胡椒の刺激とにんにくの風味、そして豚肉のジューシーな肉汁とうま味を堪能できる、ビールとの相性抜群な「黒胡椒にんにく餃子」を新発売します。「黒胡椒にんにく餃子」は、味の素グループの知見を活かした調味技術と緻密なレシピ設計で、“ビールにとことん合う味”を追求した餃子です。購入意向調査では、ビール好きの人の約9割<sup>※</sup>から『買いたい』という評価をいただきました(※当社調べ)。フライパンで調理するだけで、手軽に充実した家飲み時間をお楽しみいただけます。



「黒胡椒にんにく餃子」  
(新製品)

### 2. 和食に合う餃子！定番「ギョーザ」の約1.6倍<sup>※</sup>の野菜が入った「シャキシャキやさい餃子」(※当社調べ)

健康意識の向上で『普段の食事から野菜を積極的に摂りたい』というニーズは高まっています。そのようなニーズにお応えし、シャキシャキ食感の素材にこだわった野沢菜、大根、キャベツと、野菜との相性の良い南国麦豚が中具にたっぷり入った「シャキシャキやさい餃子」を新発売します。「シャキシャキやさい餃子」は、にんにくやニラといった香りの強い素材は使わず、中具の野菜や豚肉本来の甘み、うま味をしっかりと味わえる餃子です。生姜の香りと昆布だしがきいているため、和食にも合わせやすい味わいとなっています。野菜は定番「ギョーザ」の約1.6倍<sup>※</sup>入っています(※当社調べ)。

食卓における餃子の出現頻度が高まる中で、餃子というメニューのニーズも多様化しています。野菜をおいしく手軽に摂取でき、普段の食事にも合わせやすい「シャキシャキやさい餃子」を新たに発売することで、生活者の多様化するニーズにお応えしていきます。



「シャキシャキやさい餃子」  
(新製品)

### 3. 大豆・コーンなどを使ったエサで育てた若鶏使用「まんぷくからあげ」

素材・製法にこだわり、子供から大人まで食べやすい味付けでたっぷり食べられる「まんぷくからあげ」を新発売します。「まんぷくからあげ」は、すりおろし玉ねぎに鶏肉をじっくりと漬け込み、醤油ベースに香味野菜のうま味をきかせた、しっとりやわらかいから揚げです。鶏肉は大豆・コーンなどを使ったエサで大切に育てた若鶏だけを使用しているため、子供から大人まで安心して食べられます。たっぷり食べられる大容量(450g)サイズです。

おいしさ・ボリューム・こだわりの品質をそなえた「まんぷくからあげ」を新たに発売することで、日々の食卓やお弁当作りをサポートしていきます。



「まんぷくからあげ」  
(新製品)

### Ⅲ. リニューアル品

#### 1. 「レンジで焼ギョーザ」の皮がさらにもっちりとおいしく

電子レンジでたった約 3 分温めるだけで、焼きたてでおいしい餃子が味わえる「レンジで焼ギョーザ」は、ジューシーな中具や焼き目の香ばしさはそのままに、皮がさらにもっちりとおいしくリニューアルしました。

「レンジで焼ギョーザ」はフライパン不要で、“誰でも手軽に食べたいときにすぐ食べられる餃子”として、夕食のもう 1 品のおかずやすぐに食べたいおつまみにも最適です。老若男女問わず誰でも簡単に調理でき、焼きたてのおいしさをお楽しみいただけます。



「レンジで焼ギョーザ」  
(リニューアル品)

#### 2. 「黒豚大餃子」が“油・水なし”調理でもっと簡単に

2021 年秋季に発売した「黒豚大餃子」は、従来の水を入れる調理から、“油・水なし”で調理できるようリニューアルし、焼き目がよりパリッとおいしく食べられるようになりました。

「黒豚大餃子」は、鹿児島県産黒豚※を使用し、XO 醤をきかせたコク深い味わいの中具を、もちり厚皮で包みこんだ餃子です。

『いつもと違った贅沢な餃子が食べたい』というニーズにお応えできる製品として大人世帯を中心に大好評いただいています。

※豚肉 16.0%使用、うち鹿児島県産黒豚肉 10.7%使用（製品に占める割合）



「黒豚大餃子」  
(リニューアル品)

#### 3. 「米粉でつくったギョーザ」の焼き目がもっと綺麗に

小麦・乳・卵不使用の「米粉でつくったギョーザ」は、焼き目がより綺麗につくようにリニューアルしました。

「米粉でつくったギョーザ」は、食物アレルギーの有無に関係なく、『みんなと同じものを食べたい』『おいしくて安心できるものを食べさせてあげたい』という食べる人、作る人の強い想いにお応えした製品です。家族みんなと一緒に楽しめる、安心でおいしい冷凍餃子をお届けすることで、生活者の豊かな食生活に貢献していきます。



「米粉でつくったギョーザ」  
(リニューアル品)

#### 4. 日本の冷凍食品業界初※！「地鶏釜めし」は一部紙を使用した袋パッケージに（※当社調べ）

2021 年秋季に発売した「地鶏釜めし」は、『手軽においしい炊き込みごはんが食べられる』『おいしさはそのままで塩分控えめだから、健康を意識して食べられる』と大好評いただいている製品です。

このたび、パッケージに使用している材質を、プラスチックフィルムから一部紙を使用したフィルムにリニューアルすることで、環境負荷の低減を図ります。冷凍食品の袋パッケージの一部に紙を使用することは、日本の冷凍食品業界初※の取り組みです（※当社調べ）。今後も当社は味の素グループとして、より良い地球環境づくりに貢献していきます。



「地鶏釜めし」  
(リニューアル品)

#### IV. その他

##### 1. 製品概要：※FRESH FROZEN AJINOMOTO. ブランド

区分	パッケージ	製品名	容量	製品特長	調理方法
新製品		黒胡椒にんにく餃子	12個入り (276g)	ガツンと香るにんにくと、ピリッと黒胡椒の刺激が口内を駆け抜け、噛むごとにお肉の脂がじゅわっと口いっぱい広がる、ビールにとことん合う餃子です。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
新製品		シャキシャキやさい餃子	12個入り (276g)	シャキシャキな野菜・大根と南国麦豚を使用した野菜がおいしい餃子です。にんにくを使わず昆布だしをきかせることで、和食にも組み合わせやすい味わいとなっています。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
新製品		まんぶくからあげ	450g	すりおろしたまねぎにじっくりと漬け込み、しょうゆベースに香味野菜のうま味をきかせたから揚げです。大豆やコーンなどのエサで大切に育てたこだわりの若鶏だけを使用しています。	電子レンジ 揚げる
リニューアル品		レンジで焼ギョーザ	10個入り (170g)	電子レンジで約3分でできる、香ばしい焼き目とジューシーで飽きのこない味わいが特長の焼餃子です。お肉と野菜はすべて国産を使用しています。	電子レンジ
リニューアル品		黒豚大餃子	9個入り (279g)	鹿児島県産黒豚※を使用し、もちりした厚皮で中具を包み込んだ肉汁あふれる大粒の餃子です。※豚肉 16.0%使用、うち鹿児島県産黒豚肉 10.7%使用（製品に占める割合）	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
リニューアル品		米粉でつくったギョーザ	12個入り (276g)	米粉を使った皮で包んだ、「小麦・卵・乳」不使用の餃子です。お肉も野菜もすべて国産の原料で、油・水なしでパリッとおいしく仕上がります。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
リニューアル品		地鶏釜めし	350g	国産のお米と徳島県産阿波尾鶏を使用し、一釜一釜直火で炊き上げた釜めしです。具材と真昆布、鰹のだしを一緒に炊き込むことで、味わい深いごはんに仕上げました。塩分を40%カット※しています。 ※当社標準品比	電子レンジ

2. 販促活動：TVCM を中心とした広告に加え、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します。この活動を通して、多くの生活者がもっと買いたくなる売り場づくりを提案していきます。

3. 発売日：2022年2月6日（日）

4. 発売地域：全国

5. 賞味期限：年月日で表示

6. 希望小売価格：設定せず

7. デジタルパンフレット：[https://my.ebook5.net/ffa\\_ajinomoto/pamphlet\\_retail/](https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/)

※2022年1月6日（木）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