

2021年7月6日

**ギョーザ売上日本一※の味の素冷凍食品（株）から
「黒豚大餃子」新発売！
「レンジで焼ギョーザ」地域限定販売から全国へ！！
餃子のラインナップ拡大で
～餃子に『おいしさ』と『選べる楽しさ』を～**

（※市販用冷凍・チルド餃子市場 2020 年度売上金額ベース、味の素冷凍食品（株）ギョーザブランド計、当社調べ）

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、「黒豚大餃子」を新発売、「ギョーザ」・「生姜好きのためのギョーザ」・「水餃子」の3品種をリニューアルして、2021年8月8日（日）よりそれぞれ全国で発売します。また、一部地域で販売していた「レンジで焼ギョーザ」を同日に全国で発売します。さらに、一部店舗及びECで先行発売していた「米粉でつくったギョーザ」を2021年10月3日（日）より全国で発売します。



「黒豚大餃子」（新製品）



「レンジで焼ギョーザ」（全国発売品）

冷凍食品のファーストエントリーで、餃子カテゴリーがトップに！

冷凍餃子市場は、2010年度から2020年度の期間で、約2倍※¹に伸長しています。コロナ禍の外出自粛の影響で、冷凍食品市場が前年比110%※²と大きく伸長する中、特に冷凍餃子が好調に推移し、お客様が初めて買う冷凍食品は、冷凍うどんを抜き、冷凍餃子が第1位※³になりました。

餃子は、長年日本の国民食の一つとして、外食店やご家庭でも人気の高いメニューです。コロナ禍を契機として、気軽に外食で餃子を食べられなくなった生活者や、手づくりに負担を感じた生活者が冷凍餃子を利用するようになってきました。

これまで冷凍食品を“手抜き”だ感じていた生活者も、フライパンでひと手間かける冷凍餃子を初めて使用したことをきっかけに、冷凍食品を前向きにとらえるようになりました。そこで当社は、冷凍食品のエントリーの契機となる冷凍餃子のラインナップを拡大し、冷凍食品市場のさらなる拡大を図ります。

※1：2010年4月～2021年3月 市販用冷凍餃子売上金額ベース、当社調べ

※2：2020年3月～2021年2月、冷凍食品市場規模、当社調べ

※3：冷凍調理新規層の主要サブカテゴリー別 購入率推移（%）、当社調べ

冷凍餃子市場規模（億円）

**冷凍餃子のラインナップ強化で、餃子に『おいしさ』と『選べる楽しさ』を！**

“永久改良”を掲げる当社は、このたび、「黒豚大餃子」と「ギョーザ 32 個 eco パウチ」（北海道限定）を新発売し、「ギョーザ」「生姜好きのためのギョーザ」「水餃子」をリニューアル、そして地域限定販売の「レンジで焼ギョーザ」と一部店舗およびEC先行発売品の「米粉でつくったギョーザ」を全国発売し、冷凍餃子のラインナップを強化します。これにより餃子に『おいしさ』と『選べる楽しさ』を提供します。

＜味の素冷凍食品（株） 餃子（ギョーザ）ラインナップ＞

＼定番！みんなが好きな王道の味／



「ギョーザ」

リニューアル

＼大容量パック／



「ギョーザ 32個ecoパウチ」

新製品（地域限定品※）

※北海道限定

＼生姜がガツンとにんにく不使用／



「生姜好きのためのギョーザ」

リニューアル

＼もちもちの耳たぶ食感／



「水餃子」

リニューアル

＼厚皮でプレミアム／



「黒豚大餃子」

新製品

＼「小麦・乳・卵」不使用／



「米粉でつくったギョーザ」

全国発売

発売日：2021年10月3日～

＼レンジでも香ばしジューシー／



「レンジで焼ギョーザ」

全国発売

プレミアムで本格的な「黒豚大餃子」

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が多様化しています。また、＜自宅で本格的な専門店品質を味わいたい＞というニーズも増えてきています。そこで、大粒でひと口噛むとあふれんばかりの肉汁を堪能できる「黒豚大餃子」を 2021 年 8 月 8 日（日）より全国で発売します。「黒豚大餃子」は、鹿児島県産黒豚を 100%使用※し、XO 醤をきかせたコク深い味わいの中具を、もっちり厚皮で包みこんだプレミアムな餃子です（※お肉に使用している黒豚の割合）。少し贅沢なこだわり餃子を食べたい人、特別な日に本格的な餃子を食べたい人におすすめです。



レンジで約 3 分「レンジで焼ギョーザ」ついに全国発売

＜誰でも手軽に＞＜食べたいときにすぐ食べたい＞というニーズにお応えするために、2021 年 2 月に地域限定※で「レンジで焼ギョーザ」を発売しました（※東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県、新潟県限定）。レンジ約 3 分で、焼き目が香ばしく、ジューシーで飽きのこない味わいのギョーザが食べられると好評で、発売地域以外の生活者の方からも、発売希望の声を多数いただきました。そこで、「レンジで焼ギョーザ」を 2021 年 8 月 8 日（日）より全国で発売します。「レンジで焼ギョーザ」は、工程・レシピを工夫し、レンジ調理でも、もちもちとした皮とまるで焼きたてのような香ばしい焼き目のついたギョーザを味わえる製品です。時間のないランチや夕食のもう 1 品のおかず、すぐに食べたいおつまみにも最適です。



肉汁じゅわっとさらにジューシーな「ギョーザ」にリニューアル

1972 年の発売以降、“永久改良”を続けているギョーザ売上日本一※の「ギョーザ」は、生活者がより自信を持って食卓に出していただけるよう、さらにおいしくリニューアルします(※市販用冷凍・チルド餃子市場 2020 年度売上金額ベース、味の素冷凍食品(株)ギョーザブランド計、当社調べ)。油・水なしでパリッパリの羽根ができる「ギョーザ」は、薄皮パリッと、ジューシーで具がギュッとつまった王道の味のギョーザです。このたびのリニューアルでは、豚肉を約 1.5 倍※に増量し、原料の配合や中具の練り方を工夫することで、噛むたびに中具から肉汁がじゅわっと溢れだす、さらにジューシーな味わいになりました(※当社従来品比)。また、素材本来のおいしさを感じるレシピに変更したことで、よりごはんに合う、食べ飽きない味に大幅に進化しました。



環境にも配慮した「ギョーザ 32 個 eco パウチ」(地域限定品※) ※北海道地域限定

当社は冷凍食品の提供価値を高め、世の中の人々の健康で豊かな暮らしと、より良い環境づくりに取り組んでいます。このたび、環境にやさしいパッケージで大袋タイプの「ギョーザ 32 個 eco パウチ」を北海道の地域限定で発売します。包装材料の一部に使用済み PET ボトルから作った再生プラスチックを使用しており、トレイ不使用のため、廃棄プラスチック量を 37%※削減できる、環境にやさしい設計です(※当社トレイ使用品との重量比)。また、冷凍餃子の容器包装として初めてエコマークを取得しました(認証番号 21140019)。

「ギョーザ 32 個 eco パウチ」は、1 袋当たり 32 個入り(ご家庭の 26 cm フライパンに敷き詰めて焼ける 16 個×2 回分)で、「ギョーザ」2 袋と同じスペースで冷凍庫に保管できます。「ギョーザ」を頻繁に食べる人や、家族みんなで「ギョーザ」をたくさん食べたい人におすすめです。



<エコマークについて>



国際標準化機構の規格 ISO14024「タイプ I 環境ラベル制度」に基づく認定制度です。1989 年に創設され公益財団法人日本環境協会が運営しています。環境への負荷が少ないなど、環境保全に役立つと認められる商品やサービスにつけられ、消費者が暮らしと環境の関係を考え、環境保全の面でより良い商品を選びやすくすることを目的としています。

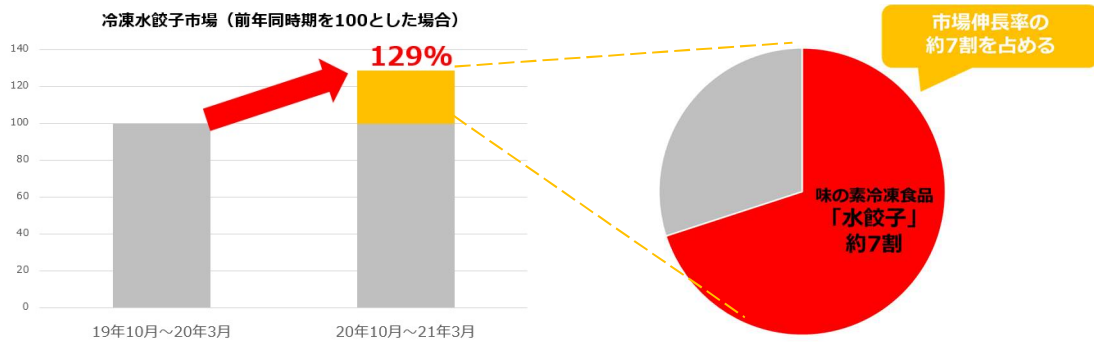
生姜の量が約 2 倍！「生姜好きのためのギョーザ」

人気の「しょうがギョーザ」は、きざみ生姜の配合量を約 2 倍に増やし、「生姜好きのためのギョーザ」として生まれ変わります。2018 年の発売以降、「しょうがギョーザ」は、女性を中心に多くの人に愛されてきましたが、生姜好きの人からはくもっと生姜を増やしてほしいという声をいただいていた。そこで、食べた瞬間にガツンと生姜の風味が口いっぱいに広がるよう、生姜の配合量をアップさせました。爽やかな辛みとピリッとした刺激を感じるように、きざみとおろしの 2 種類の生姜を使用しています。油・水なしでパリッパリの羽根に仕上がり、にんにく不使用なので、平日やランチにもおすすめです。



お肉 10%増量でうま味とコクがアップした「水餃子」

もちもち耳たぶ食感の「水餃子」を発売した 2020 年秋季以降、冷凍水餃子市場は前年同期比約 129%※と拡大し、その伸長額の約 7 割※が当社「水餃子」で、市場を牽引しました（※2019 年 10 月～2020 年 3 月/2020 年 10 月～2021 年 3 月比、100 人当たり購入金額ベース、当社調べ）。当社は鍋料理やスープに入れるなど、水餃子だから楽しめる食シーンを訴求することにより、冷凍水餃子ニューエントリー層を開拓しました。このたび、「水餃子」のお肉の量を 10%※増量し、肉汁のうま味とコクがアップすることで、さらにおいしくなりました（※当社従来品比）。引き続き、需要の高まる冬場は鍋料理やスープの具材として、夏場は新たな食べ方提案によるメニュー訴求を行うことで、通年で水餃子の需要喚起を図ります。



「小麦・卵・乳」不使用！家族みんなで楽しめる「米粉でつくったギョーザ」

近年、食物アレルギーを持つ人は増加傾向にあります。このたび、〈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、作る人の強い思いにお応えし、ギョーザ売上日本一※の当社から、一部店舗及び EC サイトで先行発売していた、「小麦・卵・乳」不使用の「米粉でつくったギョーザ」を 2021 年 10 月 3 日（日）より全国で発売します。（※市販用冷凍・チルド餃子市場 2020 年度売上金額ベース、味の素冷凍食品（株）ギョーザブランド計、当社調べ）。米粉を使った皮に、「羽根の素」がついているので、「ギョーザ」や「生姜好きのためのギョーザ」同様に、油・水なしで調理可能です。国産のお肉と野菜を使用し、ジューシーな中具と、米粉の皮のパリパリ、サクサク食感が味わえます。家族みんなで一緒に楽しめる、安心でおいしい「米粉でつくったギョーザ」で、より豊かな食生活に貢献します（別紙プレスリリース参照）。



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		黒豚大餃子	9 個入り (270g)	鹿児島県産の黒豚を使用し、もっ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。	フライパン
既存品 ※全国発売		レンジで 焼ギョーザ	10 個入り (170g)	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。	電子レンジ
リニューアル品		ギョーザ	12 個入り (276g)	うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった、にんにくの風味がやみつきになる王道の味の餃子です。豚肉を約1.5倍増量※し、さらにジューシーでおいしくなりました。※当社従来品比	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
新製品 ※地域限定品		ギョーザ 32 個 eco パウチ	32 個入り (736g)	うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった、にんにくの風味がやみつきになる王道の味の餃子の大容量タイプです。トレイレス、再生フィルムだから環境にも冷凍庫スペースにもやさしい餃子です。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
リニューアル品		生姜好きの ための ギョーザ	12 個入り (276g)	食べた瞬間に生姜の風味が口いっぱいに広がり、爽やかな辛みとピリッとした刺激がクセになる、生姜好きを唸らせる餃子です。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
リニューアル品		水餃子	標準15 個入り (225g) ※1 個当たりの重さ により 14~16 個 入ります。	水餃子のおいしさにとって重要な厚みと弾力のあるおいしい皮でジューシーな中具を包んだ水餃子です。煮込んでも中具のジューシーさを逃さず、汁物の具としても最適です。	ゆでる 煮る 電子レンジ
既存品 ※全国発売		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

2. 発 売 日：2021 年 8 月 8 日（日）

※「米粉でつくったギョーザ」…2021 年 10 月 3 日（日）

3. 発売地域：全国

※「ギョーザ 32 個 eco パウチ」…北海道限定

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 希望小売価格：設定せず

6. デジタルパンフレット：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/

※2021 年 7 月 6 日（火）公開予定

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