

パリッとした羽根つきギョーザが焼けた時の「感動」を生活者の皆さまへ
『冷凍餃子フライパンチャレンジ presents
みんなの、新「ギョーザ」焼き体験会』

2024年3月9日（土）東京（銀座）で開催

味の素冷凍食品株式会社（以下、味の素冷凍食品）は、リニューアルした新しい「ギョーザ」を一緒に焼いて体験いただく『冷凍餃子フライパンチャレンジ presents みんなの、新「ギョーザ」焼き体験会』を2024年3月9日（土）にベターホームのお料理教室 銀座教室（東京都中央区銀座）で開催しました。本体験会は、2024年2月にリニューアルした「ギョーザ」を、生活者の皆さま自身で焼いていただくイベントです。パリッとジューシーな羽根つきギョーザが焼きあがった時の「感動」と「楽しさ」を、生活者の皆さまに実感いただきたいという思いで実施に至りました。イベント内では、「ギョーザ」の焼き体験に加えて、「冷凍餃子フライパンチャレンジ」のプロジェクトメンバーであるライオン株式会社による、フライパンの洗い方講座・体験も実施しました。当日は時間入替制で全5回行い、事前に応募いただいた方の中から56名の方にご参加いただきました。



<イベント概要>

- イベント名：『冷凍餃子フライパンチャレンジ presents みんなの、新「ギョーザ」焼き体験会』
- 開催日：2024年3月9日（土）
- 会場：ベターホームのお料理教室 銀座教室（東京都中央区銀座4-10-3 セントラルビル）
- イベント内容：
 - <味の素冷凍食品株式会社>
 - ・オープニング（開会挨拶、「冷凍餃子フライパンチャレンジ」取り組み紹介）
 - ・「ギョーザ」開発担当者による「ギョーザ」調理の実演（新旧「ギョーザ」焼き比べ）
 - ・イベント参加者の新「ギョーザ」焼き体験・試食

<ライオン株式会社>

- ・フライパンの「汚れ」と「洗剤」に関する説明
- ・フライパンの洗い方講座・体験

<当日の様子>

本イベント限定の「冷凍餃子フライパンチャレンジ」エプロンを身に着け、手洗いと身支度を終わらせ、少し緊張気味でイベント開始を待つ参加者の皆さま。時間ごとの入替制で全5回の実施でしたが、各回約20名前後の方にご参加いただき、ご家族やご夫婦、お友達、また実際にフライパンを送ってくださった方など幅広い方々にご参加いただきました。

まずは「冷凍餃子フライパンチャレンジ」の紹介から始まりました。当社の取り組みに、驚きの声やうなずく様子とともに、真剣な眼差しで経緯や活動報告を聞いていました。そして、いよいよ焼き体験がスタート。当社「ギョーザ」開発担当の、集まったフライパンを使っての調理実演では、今回リニューアルした新「ギョーザ」と従来のギョーザの焼き比べが行われました。従来のギョーザが完全に張りついてしまい、ヘラを使っても取れない一方で、新「ギョーザ」が張りつくことなく綺麗に焼き上がると、「すごい！」と拍手が起こりました。



参加者もフライパンにギョーザを一つずつ丁寧に並べ、タイマーを5分にセットし、フタをして火力を微調整しながら中火で蒸し焼き工程に入っていきます。タイマーが鳴り、フタを取ると各テーブルからおいしそうな香りとともに湯気が立ち上ります。羽根に色がつくまでの間、フライパンをのぞき込んで、焼き上がるのを待ちわびる様子も数多く見られました。お好みの焼き色になるまで待ち、お皿を抑えながらフライパンをひっくり返し、綺麗な円盤ギョーザが焼き上がった際には、各テーブルからだけでなく、会場全体で拍手と歓声が上がっていました。パリッとした羽根のついた、焼き立ての「ギョーザ」を口いっぱい頬張りながら「おいしい！」という声と笑顔が会場に溢れていました。わずか数分でペロッと平らげた参加者も多く、2回目、3回目の「ギョーザ」焼き体験をされた方も。皆さん「ギョーザ」を完食していました。



焼き体験の後半からは、ライオン株式会社の「フライパンの洗い方講座」が始まりました。洗い方の基本やNG行動の説明、またフライパン洗浄の実演が行われ、講座の後は、先ほど使用したフライパンを参加者自身で洗浄します。用意された「CHARMY Magica 酵素+」を使用し、ライオン株式会社研究開発者のサポートを受け、綺麗にフライパンを洗っていきます。洗浄中には、「自分のいつも使っているスポンジは正しいのか？」と参加者が質問している様子も見られ、なかなか直接話すことができない研究開発者とのトークに盛り上がる場面も見られました。最後は、各回の参加者全員で記念撮影をし、約1時間のイベントは終了となりました。



<イベント参加者の声>

- ・いつもはなかなかうまく焼けないが、社員さんからのアドバイスで良い感じに焼けて満足！
- ・1人で1パック食べるのでお腹いっぱいと思ったが、周りの盛り上がりで2パックペロリと食べれました。
- ・ギョーザは国民食でおいしくて飽きないし、やっぱり毎回焼き上がりを見ていると楽しい！
- ・こんなに綺麗に焼けるとは思わなかった！
- ・子どもたちがこれから一人でも焼けるように、今回体験会に来ました。
- ・家庭科の授業で料理ができないことが悔しくて、ギョーザを綺麗に焼けるようになりたいと思って来ました。
- ・焼くのが楽しくなって、3回も焼いてしまいました！
- ・フライパンを洗う時は、ガシガシとこすると汚れが落ちると思っていました。

<イベント風景>



参考資料

1. プレスリリース

2023年3月8日付「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクト集まったフライパンから、張りつきを軽減する調理法を新たに発見 ～プロジェクトメンバーのライオン（株）検証結果も報告～

URL : https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20240308.pdf

2. 当社公式サイト

「冷凍餃子フライパンチャレンジ」プロジェクトサイト

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/enjoy/frypan>