

2025年7月4日

味の素冷凍食品（株）2025年秋季 家庭用 新製品・リニューアル品のご案内

2025年8月10日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、家庭用冷凍食品の新製品 6 品種、リニューアル品 4 品種を 2025 年 8 月 10 日（日）より全国で発売します。

I. 冷凍食品市場動向と当社の取り組み

2024 年度の冷凍食品市場規模は 1 兆 729 億円で、前年同期比で約 105%と伸長しており、年々拡大しています。特に市場の約 74%を占める食卓品は前年同期より約 286 億円拡大し、市場をけん引しています※。

※家庭用冷凍食品推定市場規模 2024 年 4 月～2025 年 3 月 当社調べ

生活者においては、冷凍食品を活用して調理時間を短縮することで、家族と食卓を囲んでコミュニケーションを取る時間を重視したいという人も多く、タイパ意識が浸透しています。一方、「好きなものを好きな時に好きな分だけ手軽に調理したい」単身世帯や、「いつも仕事終わりの時間との勝負になる夕食を手軽に作りたい」共働き世帯、「火や調理器具を使わず手早く簡単にレンジ調理したい」シニア夫婦世帯も増加しており、個々のライフスタイルに合わせた時短ニーズの多様化はますます広がると予想されます。そこで当社はこの秋、“多様化する時短ニーズ”の潮流に対応する新製品を発売します。

また、2015 年 8 月の発売から 10 周年を迎えた「ザ★®」ブランドの一部製品を改訂すると同時に、コミュニケーションターゲットを拡大することで、冷凍食品市場のさらなる活性化を図ります。

当社は今後も、生活者に寄り添い、独自の付加価値を持つ製品を展開し、「感動」で「笑顔」をお届けします。

【冷凍食品市場規模の推移】



II. 新製品・リニューアル品

1. 全てのお客様の食シーンとニーズに「AJINOMOTO ギョーザ」で「感動」で「笑顔」をお届け！ 新ロゴパッケージでラインナップを強化！

（1）家族みんなのご飯がすすむ＜コクうま味噌ギョーザ＞が味のバラエティ品として新登場！

冷凍餃子の約 650 億円※の市場の伸長をけん引しているのは、購入者の中で構成比が特に高い「子育て主婦層」です。定番餃子を入口として冷凍餃子を使いはじめた後、異なる味わいのバラエティ品を買い回るようになるため食卓での出現頻度が上がり、ミドル～ヘビーユーザー化しています。このようなユーザーの定着と、冷凍餃子の食卓出現頻度の向上を図るため、今回新たなバラエティ品として＜コクうま味噌ギョーザ＞を発売し、冷凍餃子のラインナップを拡大します。

※インテージ SCI 冷凍餃子市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

＜コクうま味噌ギョーザ＞は、日本人になじみがあり、ご飯や餃子の中具の豚肉とも相性のよい味噌に着目した冷凍餃子です。子どもが楽しめる甘みと、大人が楽しめるコクを兼ね備えた、濃厚な味わいの“熟成甘味噌”で仕上げていますので、家族みんなのご飯がすすみます。



「AJINOMOTO ギョーザ」
＜コクうま味噌ギョーザ＞

（２）鍋に！スープに！好きな時に好きな分だけ使える 1袋 24 個入り＜鍋にスープに水餃子＞が新登場！

冷凍水餃子・ワンタン市場は、約 80 億円^{※1}の市場であり、冷凍の定番餃子、定番大容量餃子に次ぐ市場規模となっています。

冷凍水餃子は、鍋やスープメニューに使用されており、年間購入金額の構成比を見るとミドル層とヘビー層が約 76%^{※1}を占め、ミドル層以上へのアプローチと使用頻度向上が市場拡大の肝になっています。そのような中、一般的な水餃子は 1 袋当たり 15～16 個入りで、1 食当たりの喫食個数が少ないと感じている人が多いことがわかりました。そこで、鍋の具材が足りなくなった時や、スープがマンネリ化した時に、気兼ねなくたっぷり使うことができる＜鍋にスープに水餃子＞（1 袋当たり標準 24 個入り^{※2}）を新発売します。もちもちとした皮を採用し、皮の厚さと具材の量をバランスよく仕上げました。煮溶けにくい皮なので、鍋やスープに最適です。

※1 インテージ SCI 冷凍餃子市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

※2 1 個当たりの重さにより 23～25 個入ります



「AJINOMOTO ギョーザ」
＜鍋にスープに水餃子＞

（３）2025 年春に誕生した新ブランド「AJINOMOTO ギョーザ」を、今夏から冷凍餃子全品に採用へ！

冷凍餃子の購入率は年々拡大しているものの、2024 年度の購入率は 46%[※]と、全世帯の半数以上が年に 1 度も購入していないことがわかっており、まだまだ伸びしろがあると捉えています。継続的な市場拡大には、冷凍餃子の新規ユーザーの獲得が重要です。

※インテージ SCI 冷凍餃子市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入率

これまで当社は、全ての生活者の食シーンとニーズに応えるため、製品ラインナップの拡充、生活者起点の製品イノベーションや永久改良に取り組み、マス広告・デジタル広告、リアルイベントや PR 等の継続的なコミュニケーションを通じて、冷凍餃子カテゴリーへの新規エントリー拡大に貢献してきました。当社の＜ギョーザ＞のイメージ調査では、「おいしさ」、「安全・安心」、「定番感」、「信頼感」、「子ども～大人にも向いている感じ」で評価を得ており、性別・年齢問わず、多くの方々から支持されていることがわかりました。

そこで、＜ギョーザ＞のブランドイメージの根幹となる「AJINOMOTO」ブランドの視認性を高めるため、2025 年 2 月に新たに「AJINOMOTO ギョーザ」ブランドを立ち上げ、初めて冷凍餃子を買う方も迷わず当社製品を手にとっていただけるよう、＜ギョーザ＞＜レンジでギョーザ＞の 2 品種にこのブランドのロゴを採用しました。この夏から、日本国内で発売している冷凍餃子の他の製品パッケージも順次変更していくとともに、グローバルに展開している冷凍餃子にも「AJINOMOTO ギョーザ」を冠することでブランド強化を図っていきます。

新たなブランドを立ち上げた 2025 年を『「AJINOMOTO ギョーザ」元年』とし、全ての生活者の食シーンとニーズに応える製品ラインナップと、広告等を通じて生活者とのコミュニケーションをさらに強化していきます。

【「AJINOMOTO ギョーザ」ブランド製品一覧】

2025 年 2 月～

＜ギョーザ＞

＜レンジでギョーザ＞

2025 年 7 月～順次

＜ギョーザ 標準 30 個入り＞

＜しょうがギョーザ＞

＜黒胡椒にんにく餃子＞

＜黒豚大餃子＞

＜海老大餃子＞

＜おいしく塩分配慮ギョーザ＞

＜米粉でつくったギョーザ＞

2. 食べ盛りの子どもにもガツガツ食べてほしい！

ますます“肉汁ジュワッ、白メシ止まらん！”味わいに「ザ★®」〈から揚げ〉と〈ハンバーグ〉が進化！

「ザ★®」ブランドは、2015年に立ち上げ、今年発売10周年を迎えました。発売以降、主に若年・単身男性をコミュニケーションターゲットに「男のがつつりメシ」として、ブランド認知を築いてきましたが、さらなるユーザー拡大を狙い、食べ盛りの子どもがいる世帯の獲得を目指します。

〈から揚げ〉は、食欲をそそる醤油の香りを立たせ、にんにくの配合を見直すことで、白メシがすすみ、何個も食べたくなるようなから揚げへと進化しました。〈ハンバーグ〉は、肉粒感のあるお肉を配合し、肉食感をアップ、さらに玉ねぎの食感を加えた「新・ガリバタ醤油」をからめ、ますます“白メシが止まらない”ハンバーグになりました。あわせて、「ザ★®」ブランドは、TVCMをはじめとするコミュニケーションも8月に刷新します。



「ザ★®」
〈から揚げ〉



「ザ★®」
〈ハンバーグ〉

3. 冷凍焼売市場のさらなる拡大をけん引！多様なニーズにお応えし、ラインナップ強化

（1）海老の彩りと食べ応えがアップ！食卓のメインになる〈海老肉焼売〉をリニューアル

2024年度の冷凍焼売市場規模は約216億円と、2019年度比で約119%と伸長しており、特に肉焼売は同約131%と市場をけん引しています※。また肉焼売はお弁当に次いで夕食での喫食頻度が増えており、夕食シーンにチャンスがあります。当社製品では、食べ応えがあり、見栄えもよく、品のある味わいの〈海老肉焼売〉が市場における独自のポジションを形成しており、2024年度では単品で約14億円の規模となっています。そこで、冷凍焼売市場のさらなる拡大を目指して製品をリニューアルします。焼売の天面に大ぶりの海老を乗せることで、海老の存在感と彩りを強化し、また海老のプリッとした食感を際立たせることで、食べ応えをさらに向上させました。2025年度下期はBS広告を展開し、需要喚起を図ります。

※インテージ SCI 冷凍焼売市場 2024年4月～2025年3月 購入金額ベース

（2）お弁当や副菜にぴったり！ひと口サイズの肉焼売〈XO 醤香る肉焼売〉が新登場

冷凍焼売は、食卓のメインおかずからお弁当・副菜等、様々なシーンで喫食されていますが、使用頻度が最も高いお弁当や副菜に適した小粒の焼売はラインナップが少ない状況です。そこで、お弁当・副菜に使いやすい新製品を発売することにより、市場の活性化を図ります。〈XO 醤香る肉焼売〉はひと口サイズで、XO 醤の香ばしさが広がる、ご飯がすすむ味付けです。冷めてもおいしいためお弁当のおかずとしてぴったりで、1袋当たり15個入りなので食卓の副菜としてもたくさん使えます。



〈海老肉焼売〉



〈XO 醤香る肉焼売〉

4. 「洋食亭®」 <レンジでハンバーグ トリュフ香る濃厚デミグラスソース 2 個入り> が新登場！

ハンバーグ市場は今後も中期的に拡大が見込まれる中、自宅で手軽に食べられる「冷凍（食卓）+チルドハンバーグ」市場は、この 10 年で約 152%※拡大し、ハンバーグ市場をけん引しています。特に、「冷凍食卓レンジ品」は、購入率を増やししながら、2019 年度比で約 200%の市場規模※へと拡大しました。冷凍食品ならではの「簡便な調理性」、「おいしさ」が評価され、食卓のメインおかずとしてだけでなく、副菜や W メインのもう 1 品おかずとしても用途の広がりを見せています。

※インテージ SCI 冷凍（食卓）+チルドハンバーグ市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

今回発売する「洋食亭®」 <レンジでハンバーグ トリュフ香る濃厚デミグラスソース 2 個入り> は、食べたい時にトレイのまま電子レンジで調理するだけで、簡単にできあがるハンバーグです。1997 年の発売以来、本格的な味わいに定評のある「洋食亭®」ハンバーグと同じこだわりの製法でつくられています。ハンバーグは鉄板で直火焼きした後オーブンでじっくり火を入れ、ふっくらジューシーに焼き上げました。さらに、自家製デミグラスソースは直火釜で小麦粉からじっくり丁寧に炒めたブラウンルウをベースに黒トリュフオイルを使用し、コク深く仕上げています。使い勝手のよいサイズと調理性で、冷凍ハンバーグの使用オケージョンをさらに拡大します。



「洋食亭®」
<レンジでハンバーグ トリュフ香る濃厚デミグラスソース 2 個入り>

5. 1 食分の野菜が摂れる！ <野菜たっぷり中華丼の具> が、さらにコク深い味わいにリニューアル！

2024 年度の冷凍丼の具市場規模は前年比約 115%※¹ と好調で、冷凍中華丼の具市場も堅調に推移しました。冷凍中華丼の具市場では、当社の <野菜たっぷり中華丼の具> が売上 No.1※² であり、「1 食分の野菜が摂れる」ことが評価されています。生活者が野菜を十分に摂取できない理由として、「価格が高いから」、「摂取の目安量がわからないから」、「調理に手間をかけられないから」などが挙げられています※³ が、<野菜たっぷり中華丼の具> は小松菜や白菜、たけのこなど 1 食分の野菜を使用※⁴ しており、このような悩みを解決することができる製品です。また、常温帯で販売されている中華丼の具とほぼ同価格であるにも関わらず、野菜の品質をより高く保つことができます。今回、野菜をさらにおいしく食べることができる製法と味付けを採用し、コク深い海鮮だしの濃厚あんにリニューアルしました。ご飯や麺と一緒に、一段とおいしく野菜を摂ることができます。

※1 インテージ SCI 冷凍丼の具市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

※2 インテージ SCI 冷凍中華丼の具市場 2024 年 4 月～2025 年 3 月 購入金額ベース

※3 株式会社アイスタット マンスリーレポート- 野菜を食べようアンケート（2024 年 3 月 27 日）

※4 1 袋あたりに厚生労働省推進・健康日本 21 の野菜摂取目標量（1 日 350g）の約 1/3 量を使用



<野菜たっぷり中華丼の具>

6. 自分の好きなメニューを食べきりサイズで！小袋タイプの＜チーズリゾット＞が新登場！

冷凍米飯市場は、2025 年に入っても続く米不足の影響もあり、堅調に拡大しています。食の嗜好が多様化する一方で、既存の冷凍炒飯や冷凍ピラフのラインナップにはベーシックな味付けのものが多くっており、家庭内個食での、自分好みの味のメニューや本格的な味わいのメニューを手軽に食べたいというニーズに対応しきれていませんでした。このような状況を受け、2025 年 2 月に 1 食食べきりサイズの冷凍米飯＜麻辣飯＞＜パクチー飯＞を新発売したところ、非常に好調に推移しています。そこで今回新たに、1 食食べきりサイズ（130g/袋）の＜チーズリゾット＞を発売し、ラインナップを強化します。新発売の＜チーズリゾット＞は、凝縮されたうま味のパルメザン、奥行きのある酸味のチェダー、まろやかな甘みのゴーダの 3 種のチーズを使用した、濃厚でコク深いリゾットです。リゾットらしいかためのお米の食感を再現するために、水を入れてから電子レンジ調理する新たな方法を採用し、ランチの 1 食として満足していただける本格的な味わいに仕上げました。



＜チーズリゾット＞

7. ニッポンのお弁当づくりを変える！話題の「おべんと PON®」に＜トマトバジルチキン＞が仲間入り！

2024 年 8 月に新発売した「おべんと PON®」は、トレイのないスティック型パッケージに入ったお弁当のおかずです。冷凍庫のスキマに“シュッ！”と入れられ、自然解凍なので冷凍庫から出してそのまま“ポンッ！”と盛りつけができ、捨てるときは小さく丸めて“ポイッ！”と捨てられる、これまでにない形状で反響を呼び、生活者からの問い合わせも多く寄せられ、注目を集めています。

このたび、この「おべんと PON®」に新たに＜トマトバジルチキン＞が仲間入りしました。トマトとバジルの風味が広がる洋風な味付けに仕上げています。「おべんと PON®」はシリーズ全 6 品種の品ぞろえで展開します。

本新製品の発売で市場を刺激するとともに、今後お弁当需要の高まるタイミングで、デジタル広告・店頭プロモーションを展開し、「おべんと PON®」の市場定着に向けて継続して取り組んでいきます。



「おべんと PON®」
＜トマトバジルチキン＞
（新製品）



「おべんと PON®」
＜肉だんご＞ ＜からあげ＞ ＜とんかつ＞ ＜メンチカツ＞ ＜とり天＞
（既存品）

Ⅲ. 製品一覧

1. 製品概要：

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
新製品		「AJINOMOTO ギョーザ」 ＜コクうま味噌ギョーザ＞	1 袋 (12 個入り)	こだわりの熟成甘味噌のコク深い濃厚な味わいで、ご飯がすすむ餃子です。食卓のメインおかずとして、子どもから大人まで、家族みんなでお楽しみいただけます。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油であげる
新製品		「AJINOMOTO ギョーザ」 ＜鍋にスープに水餃子＞	1 袋 (標準 24 個入り※) ※1 個当たりの重さにより 23～25 個入ります。	煮溶けにくく、もちもちの皮で中具をバランスよく包んだ、鍋やスープに相性抜群の水餃子です。たっぷり 24 個入りなので、お好きな時にお好きな分だけお使いいただけます。 ゆでる・煮る、電子レンジ
リニューアル品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜海老肉焼売＞	1 袋 (9 個入り)	ゴロッとした大ぶりの海老の見栄えと食感が堪能でき、帆立だしがきいたちょっと上品な味わいの肉焼売です。食べ応えが感じられ、食卓のメインのおかずにもおすすめです。 電子レンジ、蒸す
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜XO 醬香る肉焼売＞	1 袋 (15 個入り)	肉のうま味と XO 醬のコクが感じられる、ご飯がすすむひと口サイズの肉焼売です。冷めてもおいしいので食卓のもう一品からお弁当の隙間埋めまで、幅広いシーンでご使用いただけます。 電子レンジ、蒸す
リニューアル品		「ザ★®」 ＜から揚げ＞	1 袋 (225g)	秘伝にんにく油、特級醤油、葱油の極旨仕込みだれに漬け込み、食欲をそそる香りとから揚げ専門店のような肉のうま味がたまらない大粒のから揚げです。 電子レンジ
リニューアル品		「ザ★®」 ＜ハンバーグ＞	1 袋 (200g)	鉄板両面焼で仕上げた、肉汁溢れるハンバーグです。ガリバタ醤油が絶妙にからみ、白メシが猛烈にすすみます。レンジ調理のトレイ入りなので、簡単に 1 人ごはんを用意できます。 電子レンジ
新製品		「洋食亭®」 ＜レンジでハンバーグ トリュフ香る濃厚デミグラスソース 2 個入り＞	1 袋 (2 個入り)	トリュフ香る濃厚デミグラスソースがかかった贅沢な味わいの 2 個入りハンバーグです。レンジ調理で切り分け可能なトレイ入りなので、簡単に食卓の一品をご用意いただけます。 電子レンジ
リニューアル品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜野菜たっぷり 中華丼の具＞	1 袋 (200g×2 個入り)	彩りのよいシャキシャキの野菜をたっぷり 1 食分使った中華丼の具です。風味豊かなこだわりのあんは、海鮮だしを使い濃厚でコクのある味わいです。 電子レンジ、ボイル

新製品		「 FRESH FROZEN AJINOMOTO 」 ＜チーズリゾット＞	1 袋 (130g)	3 種のチーズを使用した、コク深い濃厚感が楽しめる チーズリゾットです。蒸し鶏、マッシュルーム入り。 1 食分（製品 130g に約 70cc の水を加えて調理）の 製品です。 電子レンジ
新製品		「おべんと PON [®] 」 ＜トマトバジルチキン＞	1 袋 (5 個入り)	トマトとバジルの風味が広がる、洋風な味付けのチキ ン香り揚げです。冷めてもおいしく、色合いもよいた め、お弁当のおかずにもぴったりです。自然解凍可能で す。 自然解凍、電子レンジ

2. 販促活動：広告や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、多くの生活者の購買意欲を刺激するような売り場づくりを提案していきます。

3. 発売日：2025 年 8 月 10 日（日）

4. 発売地域：全国

5. 賞味期限：年月日で表示

6. 価格：オープン価格

7. デジタルパンフレット：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/
※2025 年 7 月 4 日（金）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