

2020年1月8日

味の素冷凍食品 2020年春季 家庭用新製品／リニューアル品のご案内

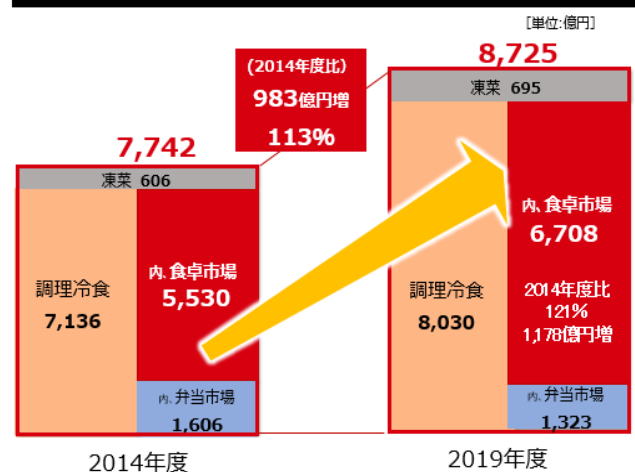
2020年2月9日(日)より全国で発売開始

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4品種、リニューアル品9品種を2020年2月9日(日)より、数量限定品1品種を2020年5月24日(日)より全国で発売します。

2019年度の冷凍食品市場は8,725億円と、2014年度から983億円増加(113%伸長)する見込みで、中期的に大きく拡大しています。(2019年当社調べ)。当社は、生活者のニーズの多様化や喫食オケーションの変化に応じた製品開発、店頭と連動したキャンペーン、体験型イベント「ギョーザステーション」の開催等、生活者に冷凍食品の価値を浸透させ、より売り場へ来ていただける取り組みを進めてきました。

今後も当社は、冷凍食品ならではの価値を広め、生活者のさまざまなニーズにお応えし、作る人、食べる人の気持ちに寄り添った食スタイルを提案していきます。そして、お客様のフレッシュな毎日のために「感動」と「驚き」を感じていただける製品をお届けします。

冷凍食品市場構造



(四捨五入のため数値に若干の差異あり)

I. 多様なニーズに応えるラインナップで冷凍から揚げのオケーションを拡大!

2018年度の冷凍から揚げ市場は約807億円で、2015年度比では126%と近年伸長が続いています。冷凍から揚げの購入のきっかけは、従来はお弁当使用でしたが、近年では食卓での出現回数が2005年度比で131%と大きく伸長し、オケーションが広がっています(当社調べ)。

当社は、リニューアル品「やわらか若鶏から揚げ ポリウムパック」、「レモンとバジルのチキン香り揚げ」、「ゆず胡椒のチキン香り揚げ」の3品種、新製品「塩麴レモンからあげ」、「国産鶏のうまから揚げ」の2品種を発売し、幅広いターゲットやシーンに合わせた多様なニーズに、豊富な製品ラインナップで応えます。



「やわらか若鶏から揚げ ポリウムパック」
(リニューアル品)



「塩麴レモンからあげ」
(新製品)



「国産鶏のうまから揚げ」
(新製品)



「レモンとバジルのチキン香り揚げ」
(リニューアル品)



「ゆず胡椒のチキン香り揚げ」
(リニューアル品)

■「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」がさらにおいしく、食べごたえUP！

1997年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている人気商品「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」が、“香ばしい醤油風味で、食べごたえのあるから揚げ”にリニューアルしました。＜肉の品質＞と＜自分ではできないおいしさ＞にこだわり、指定農場で大切に育てた安心な若鶏の一枚肉を大ぶりにカットし、さらに生姜醤油に漬け込むことでお肉をやわらかくし、揚げる前に丸大豆醤油に絡めて香ばしくする「二段仕込み製法」で仕上げました。「家族みんなで食卓でも食べたい」というニーズにもご満足いただけるよう改良しました。「小麦・卵・乳」不使用です。



「やわらか若鶏から揚げ
ボリュームパック」
(リニューアル品)

■食卓向けのさっぱりとした「塩麴レモンからあげ」新登場！

「さっぱりとしたから揚げを食べたい」という、女性や大人世帯を中心とした生活者のニーズにお応えし、「塩麴レモンからあげ」を発売します。塩麴で若鶏のやわらかいむね肉をじっくり漬け込み、さわやかなレモン果汁を絞って仕上げました。大切に育てられた安心若鶏の一枚肉のみを使用しています。食べごたえのあるサイズで、食卓にぴったりです。



「塩麴レモンからあげ」
(新製品)

■こだわり素材でできた「国産鶏のうまから揚げ」！

近年、食物アレルギーを持つ人は増加傾向にあります。なかでも「小麦・卵・乳」が原因のアレルギーは約7割で、特に子どもの発症率が高いことが特徴です（当社調べ）。「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、「国産鶏のうまから揚げ」を発売します。国産鶏肉だけを使用し、本醸造醤油と生姜でじっくり漬け込み、やわらかくジューシーに仕上げた、＜安心でおいしい＞から揚げです。「小麦・卵・乳」不使用、自然解凍可能です。



「国産鶏のうまから揚げ」
(新製品)

※「小麦・乳・卵」不使用のラインナップを幅広く取り揃えました。



「やわらか若鶏から揚げ
ボリュームパック」
(リニューアル品)



「国産鶏のうまから揚げ」
(新製品)



「レモンとバジルの
チキン香り揚げ」
(リニューアル品)



「ゆず胡椒の
チキン香り揚げ」
(リニューアル品)

II. 「グリルチキン」に新メニューが仲間入り！

やわらかくジューシーな若鶏を醤油で味つけし、備長炭でじっくり焼き上げた「若鶏の備長炭焼き」、自家製マリネ液で漬け込み、ローズマリー、オレガノ、バジルなど5種のハーブをトッピングした「グリルチキン ハーブ」が新しく仲間入りします。「グリルチキン 黒胡椒」は、パッケージをリニューアルしました。自然解凍可能です。



「若鶏の備長炭焼き」
(新製品)



「グリルチキン ハーブ」
(新製品)



「グリルチキン 黒胡椒」
(リニューアル品)

III. おいしさの進化とラインナップの強化で冷凍餃子市場の拡大を牽引！

このたび、“いつも食べたい餃子”の定番「ギョーザ」と、新定番「しょうがギョーザ」がさらにおいしく、焼きやすくなりました。また、生活者の多様なニーズにお応えすべく「肉餃子」を数量限定で発売します。さらなるおいしさの進化と、その日の気分やシーンに合わせた餃子ラインナップで、冷凍餃子市場の拡大を牽引します。

■売上日本一※の「ギョーザ」が進化！さらにおいしく、焼きやすく！

当社の「ギョーザ」は、1972年の発売以降、家庭で最も満足してもらえることを考え“永久改良”を重ね、16年連続売上日本一を誇るロングセラー製品です。2018年秋季に発売した「しょうがギョーザ」は、にんにく不使用で生姜の風味がきいた飽きのこないおいしさでご好評いただき、2019年上期冷凍食品売上ランキングでトップ10入りを果たしました（当社調べ）。

今回のリニューアルでは、“羽根の素”の広がりをもよくすることで焼きムラを軽減し、焼き目がパリッと、誰でも簡単にきれいに焼き上がるように改良しました。さらに、「しょうがギョーザ」は従来のきざみしょうがに加えて、新たにおろししょうがを入れることで生姜の味・風味をアップしました。

当社は、今後も家族の絆をつくる食卓の“ど真ん中”の製品であり続けるために「ギョーザ」の“永久改良”を続けていきます。

（※市販用冷凍・チルド餃子市場2018年度売上金額ベース、味の素冷凍食品㈱「ギョーザ」ブランド計、当社調べ）



「ギョーザ」
(リニューアル品)



「しょうがギョーザ」
(リニューアル品)

■【数量限定】自家製焼豚を使ったプレミアム「肉餃子」！

「オリジナリティのある、こだわり餃子が食べたい」というお客様のニーズにお応えし、肉量史上最高※のプレミアム餃子「肉餃子」を数量限定で販売します。自家製焼豚をふんだんに使い、紹興酒、ごま油と本格スパイスが肉のおいしさを引き立てる、クセになる味わいの餃子です。2020年5月24日（日）より、数量限定で販売します。（※当社家庭用餃子類従来品比）



「肉餃子」
(数量限定品)

IV. お弁当シリーズがもっとおいしく、使いやすく！自然解凍OKだからお弁当に入れるだけ！

最近のお弁当づくりに関する調査では、＜メニューのマンネリ化＞＜朝作る手間をラクにしたい＞という悩みが多くあることがわかりました。そこで、自然解凍可能なお弁当製品4品種のパッケージに“朝ラク”マークを付与し、お弁当づくりの簡便化にお役立ちできる自然解凍製品であることの認知拡大を図ります。



リニューアル
ポイント

レモン果汁を
アップしました

「レモンとバジルのチキン香り揚げ」
(リニューアル品)



リニューアル
ポイント

ゆず果汁を
アップしました

「ゆず胡椒のチキン香り揚げ」
(リニューアル品)



リニューアル
ポイント

かつおのうま味を
アップしました

「えびとひじきのふんわり揚げ」
(リニューアル品)



リニューアル
ポイント

いかを5% (当社従来品比)
増量しました

「いかと里芋のふんわり揚げ」
(リニューアル品)

1. 製品概要：

区分	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック	300g	一枚肉を大きめにカットし、生姜醤油に漬け込み、揚げる前に丸大豆醤油に絡め、やわらかさと香ばしいおいしさを追求した、「二段仕込み製法」で仕上げたから揚げです。「小麦・卵・乳」不使用です。	電子レンジ
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 塩麹レモンからあげ	280g	指定農場で大切に育てた安心な若鶏のむね肉を塩麹でじっくり漬け込み、やわらかくジューシーに仕上げました。揚げたてのから揚げに、レモン果汁をサッとかけているのでさっぱりとした味わいです。	電子レンジ
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 国産鶏のうまから揚げ	6個入り (126g)	国産若鶏だけを使用し、香ばししょう油味に仕上げた、やわらかくジューシーなから揚げです。「小麦・卵・乳」不使用。自然解凍調理が可能です。	自然解凍 電子レンジ
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 若鶏の備長炭焼き	5個入り (85g)	やわらかくジューシーな若鶏を醤油で味つけし、備長炭でじっくり焼き上げました。香ばし醤油の風味と濃い焼き目が、やわらかくジューシーな若鶏の味わいをより一層引き立てます。自然解凍調理が可能です。	自然解凍 電子レンジ
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. グリルチキン ハーブ	5個入り (85g)	やわらかくジューシーな若鶏を自家製マリネ液で漬け込み、じっくり焼き上げたグリルチキンです。さわやかに香る5種のハーブをトッピングしました。自然解凍調理が可能です。	自然解凍 電子レンジ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. グリルチキン 黒胡椒	5個入り (85g)	やわらかくジューシーな若鶏に、ピリッと辛い粗挽き黒胡椒をきかせ、じっくり焼き上げたグリルチキンです。自然解凍調理が可能です。	自然解凍 電子レンジ

区分	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 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。油・水なしで簡単に調理できます。お肉と野菜はすべて国産を使用。	フライパン ゆでる・煮る 油であげる
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. しょうがギョーザ	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、生姜の風味がきいた飽きのこない味の餃子です。油・水なしで簡単に調理できます。お肉と野菜はすべて国産を使用。	フライパン ゆでる・煮る 油であげる
数量限定品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 肉餃子	9個入り (288g)	自家製焼豚をふんだんに使った肉量史上最高のもっちり皮の肉餃子です。紹興酒、ごま油と本格スパイスが肉のおいしさを引き立て、クセになる味わいです。	フライパン
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. レモンとバジルのチキン香り揚げ	6個入り (126g)	シチリア産レモンとバジルの風味がさわやかな、冷めても柔らかい鶏のから揚げです。九州産鶏肉を使用しています。「小麦・卵・乳」不使用です。自然解凍可能です。	自然解凍 電子レンジ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. ゆず胡椒のチキン香り揚げ	5個入り (90g)	九州産ゆず胡椒をきかせた、冷めても柔らかい鶏のから揚げです。九州産鶏肉を使用しています。「小麦・卵・乳」不使用です。自然解凍可能です。	自然解凍 電子レンジ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. えびとひじきのふんわり揚げ	6個入り (129g)	えびとひじき等、10品目の素材を使用し、ふんわりとした食感とかつおのうま味が味わえます。自然解凍可能です。	自然解凍 電子レンジ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. いかと里芋のふんわり揚げ	5個入り (105g)	いかと里芋をふんわりとした白身魚で包んで揚げた、素揚げのお弁当のおかずです。生姜をきかせたやさしい味付けです。自然解凍可能です。	自然解凍 電子レンジ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 具たくさんエビピラフ	450g	プリッとしたエビ、彩り野菜がしっかり入った、具たくさんエビピラフです。バターをきかせ、炒めたお米をブイヨンで炊き上げ、パラッとふっくらしたごはんに仕上げました。	電子レンジ フライパン

2. 販促活動：TVCMを中心とした広告に加え、店頭キャンペーンや、当社製品のおいしさを訴求する体感イベントの開催、東京2020オリンピック・パラリンピックと連動した企画等を通して、冷凍食品ならではの価値を広め、〈おいしい、楽しい〉とっていただける活動を行います。この活動を通して、多くの生活者を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：2020年2月9日（日）

※数量限定品「肉餃子」は、2020年5月24日（日）より発売

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

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

参考資料：「小麦・卵・乳」不使用のから揚げの開発秘話

1 開発背景

① 増加するアレルギーに関する問い合わせ

当社お客様相談室に寄せられるアレルギーに関するお問い合わせは、2018年度／2014年度比で約2倍に増え、年々増加しています。また、お問い合わせの内最も多いのが「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」についてです。

お問い合わせの内容は、「アレルゲンが原材料由来のものかどうか」「同一製造ラインでのアレルゲンを含む他製品の製造の有無」などとなっております、お客様の関心の高さが伺えます。

② 「小麦・卵・乳」は食物アレルギーの3大原因

食物アレルギーの発症例をみると、「小麦・卵・乳」が原因である割合は約7割と非常に多く、中でも6歳以下の発症率が高いことが特徴です。また、18歳以上の発症例では「小麦」が原因である割合が高くなっています。（平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書より）

③ 食物アレルギーを持つ家族がいる方の深い悩み

アレルギーを持つ家族と一緒に食事をする際に困っていることとしては、<家族全員で食べられるようなメニューを考えるのが大変>、<家族が食べている食事を欲しがっても、同じものを食べさせてあげられない>などが挙がっており、気軽にみんなと同じものを食べさせることができないため、深く悩んでいることがわかりました。（2019年当社調べ）



2 「小麦・卵・乳」不使用のから揚げの製品開発へ着手

2019年春季発売の「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」には、「小麦」が含まれていました。衣には米粉を使用していますが、味の決め手となる醤油には小麦が使われているため、3大アレルゲン不使用とするには醤油を変更する必要がありました。

そこで、家族みんなで“おいしく”“安心”して食べられる製品をお届けしたいという想いのもと、小麦不使用の醤油を探すことから製品開発はスタートしました。

3 「小麦・卵・乳」不使用と“おいしさ”が両立した製品を目指して試行錯誤

1997年に発売し、20年以上のロングセラーである「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」。長年、<醤油とスパイスのクセになる味>がお客様からご好評を得ており、味の決め手となる醤油を変更することによってファンの方が離れてしまうリスクもありました。そこで、当社は①「小麦・卵・乳」不使用なので“安心”して食べられること、②家族みんなが“おいしく”食べられることの両方を満たす味を追求し、構想から約2年、醤油の選定や製法を見直し、約100回の試作の末、ついに自信を持ってお届けできる味が完成。2019年秋季には、「小麦・卵・乳」不使用の製品にリニューアルしました。



▲2019年秋季
リニューアル当時のパッケージ

4 2020年春季のさらなる挑戦

この春、さらなるおいしさを追求し、「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」を二段仕込み製法※でリニューアル。また、「小麦・卵・乳」不使用・自然解凍可能でお弁当づくりに便利な「国産鶏のうまから揚げ」を新発売し、食卓でもお弁当でも、みんな一緒に同じものを“おいしく”“安心”して食べられる製品ラインナップを強化することで、「驚き」と「感動」をお届けします。

※生姜醤油に漬け込みお肉をやわらかくし、揚げる前に丸大豆醤油に絡め香ばしく仕上げる製法。



「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」
(リニューアル品)



「国産鶏のうまから揚げ」
(新製品)



その他、「小麦・卵・乳」不使用の製品