

2023年7月4日

断然、具がうまい！

「ギョーザ」51年目もさらにリニューアル！

「レンジでギョーザ」は中具増量でジューシーさと食べ応えアップ！

2023年8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：寺本博之 本社：東京都中央区）は、中具の香味野菜の風味を引き立てさらにおいしくなった「ギョーザ」と、中具の増量でジューシーさと食べ応えがアップした「レンジでギョーザ」を2023年8月6日（日）より全国で発売します。



「ギョーザ」(リニューアル品)



「レンジでギョーザ」(リニューアル品)

「ギョーザ」と「レンジでギョーザ」の“中具”がさらにおいしくなってリニューアル！



このたび、「ギョーザ」のおいしさの決め手となる“中具”のんにくや生姜といった香味野菜の風味をアップさせることで、素材のおいしさをより感じられるような味つけにリニューアルします。噛んだ瞬間に広がる香味野菜の風味、噛むごとに感じる豚肉のうま味や肉汁のジューシーさ、最後に残る生姜の香りといった「ギョーザ」の素材のおいしさをバランスよく組み合わせた味わいに仕上げました。

また、電子レンジで約3分調理するだけで、香ばしい焼き目がついた餃子が味わえる「レンジでギョーザ」は、香味野菜の風味やジューシーさ、食べ応えをより感じられるように、中具がさらにおいしくなり、具の量も1個当たり2g増量しました。

「おいしさ No.1」、「環境への配慮」にこだわり抜いた「ギョーザ」でより多くの食卓を応援

当社は、「ギョーザ」を通じて、日々の食卓にゆとりの「時間」と「笑顔」をお届けするため、そして、冷凍食品をもっと身近に使っていただけるような未来を目指し、「おいしさ No.1」にこだわり、研究・開発を重ねています。また、「環境への配慮」にも積極的に取り組み、「ギョーザ」の製造過程から出た廃棄物（キャベツの芯など）を飼料化、堆肥化するなどの資源化率向上に努め、国内工場では資源化率100%を実現しています。これからも、「ギョーザ」を含めた当社の冷凍食品は、“永久改良”を続け、生活者の皆さまの食卓を応援していきます。

1. 製品概要 ※ FRESH FROZEN AJINOMOTO ブランド

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品		ギョーザ	12 個入り (276g)	油・水なしで誰が調理しても食欲そそるパリッとした羽根ができる、ジューシーで中具がギュッと詰まった餃子です。国産のお肉と野菜を使用しています。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる
リニューアル品		レンジでギョーザ	10 個入り (190g)	電子レンジで約 3 分調理するだけで、いつもの定番の「ギョーザ」が、香ばしくジューシーに味わえます。フライパンは不要で、忙しい時のもう 1 品に便利です。	電子レンジ

2. 発売日：2023年8月6日（日）

3. 発売地域：全国

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/

※2023年7月4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

報道関係者向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） 戦略コミュニケーション部

[TEL] 03-6671-7338 / [メール] ffa_media@asv.ajinomoto.com