

2022年6月29日  
イオンリテール株式会社

## 具材はより“ジューシー”に、皮は“モチっと”全面刷新 6/29 人気総菜「絶賛肉餃子」をリニューアル発売

イオンリテールは6月29日（水）、肉や野菜といった具材はよりジューシーに、皮はモチっとやわらかい食感となるようこだわりリニューアルした、総菜部門の人気商品「絶賛肉餃子」を、「イオン」「イオンスタイル」等約360店舗にて発売します。



当社は昨年、餃子や春巻き、酢豚などの品目を「絶賛中華」シリーズとして販売開始しました。自炊をする場合、時間も手間もかかる中華をもっと気軽にお楽しみいただきたいとの思いから、中華カテゴリーをさらに強化しています。

こうしたなか、夏バテ防止のためスタミナをつけるおかずやおつまみとして餃子の消費が増えるこの時期に、より美味しい商品をご提供するため、肉餃子として一番重要な“肉のジューシー感”をより高めるとともに、自宅で温め直してもモチっとやわらかい食感を感じられる“皮”にこだわり、「絶賛肉餃子」をリニューアルします。

### 「絶賛肉餃子」のリニューアルポイント

- ① **豚肉を使用し “ジューシー感” と “肉感”、“肉の旨味” をアップ**  
 餡に使用する肉は、従来の中から、豚肉のみの使用にすることで“ジューシーさ”をより増した仕様に変更したほか、野菜をより細かくカットしたものを配合することで、肉感をより際立たせています。また、豚肉の素材そのままの旨味を感じていただくため、調味料の使用も最小限に控えています。
- ② **生の国産ニラを使用し、香味野菜の風味を向上**  
 高知県産などの生の国産ニラを、肉と混ぜ合わせる直前にカットすることで、ニラの風味を引き立たせ、肉の旨味と合わさり食欲をそそる餃子に仕上げています。
- ③ **さらにモチっと、コシがありながらもやわらかい食感の皮を実現**  
 乾燥を防ぎながら生地を攪拌ができる熟成コンベアを新たに導入し、従来よりも約10%保水性を高めた生地に改良することで、モチっと食感の生地に仕上げています。また生地を引き延ばす際、ローラーで細かい凹凸をつけることで、これまでよりもさらに、やわらかくコシのある皮を実現しています。

## 【販売概要】

商品名：「絶賛肉餃子」

発売日：2022年6月29日（水）

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※1等約360店舗

価格：本体 398円（税込 429.84円）※2

規格：1パック 12個入り

※1：北陸信越・関東・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※2：軽減税率（8%）対象商品です。単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

## 「絶賛肉餃子」開発者コメント

今回の餃子は「肉の旨味」が最大のポイントです。これまで大粒サイズや具材の詰まり感など、多くのリニューアルを行ってきた中、改めて原料を見つめ直し、肉原料の全てを豚に変え、旨味を引き出すことに成功しました。これまで豚肉のみで構成すると「ほぐれ感」と言われる、具の食感が弱くなりがちな点で悩んでいましたが、ある人気テレビ番組での収録中にシェフの方々からいただいたアドバイスを参考に試作を進めたところ、非常にバランスの良い、まさに「絶賛」する餃子に仕上がっております。自信を持ってご提供しておりますので、ぜひお召し上がりください。



イオンリテール株式会社  
食品本部 デリカ商品部  
緒方 亮