

2024年1月9日

**進化した「ギョーザ」で調理と食事をさらに楽しく！  
フライパンへの張りつきを改善してリニューアル  
～『冷凍餃子フライパンチャレンジ』プロジェクトでお客様の期待に応える～  
2024年2月11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、よりフライパンへ張りつきにくく、簡単に羽根つきギョーザが焼けるようにリニューアルした「ギョーザ」を2024年2月11日（日）より全国で発売します。



「ギョーザ」（リニューアル品）

**「ギョーザ」調理時の剥離性の改善で、より簡単に楽しく羽根つき「ギョーザ」が焼ける！**

このたび、調理時のフライパンからの剥離性を改善することで、より張りつきにくく、失敗なく、誰でもパリッとした羽根つきギョーザが焼けるようにリニューアルしました。ギョーザを食べるときだけでなく、ギョーザを焼く時も最高に楽しくなります。「おいしさ」、「楽しさ」や「簡便性」はもちろん、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」をさらに多くの生活者の皆さまに実感いただけるようになりました。

剥離性を改善するために、お客様からお送りいただいた多数のフライパンで張りつきの原因分析を行い、当社の独自技術を用いて「羽根の素」を改良しました。その結果、従来品よりもフライパンへの張りつきが約26%改善※されました。

※「ギョーザ」12個全てがフライパンに張りつく状態から、12個全て張りつかずに綺麗に焼けたフライパンの割合 当社調べ

**リニューアルのきっかけは、1件のSNSへの投稿から**

「冷凍餃子がフライパンに張り付いてしまう」という1件のX（旧Twitter）の投稿から始まり、同様の現象が起きてしまったお客様に、原因調査のためフライパンをお送りいただくよう当社のX公式アカウントを通じて呼びかけたところ、全国47都道府県より総計3,520個のフライパンが集まりました。

これにより、当社の想定以上に様々な状態のフライパンがご家庭で使用されていることや、「冷凍餃子をうまく焼けなかった」「失敗してしまった」お客様が多数存在すること、また焦げやフライパンへの張りつきが原因で上手に焼けていないお客様も多いことを再認識しました。失敗なく、羽根つき「ギョーザ」が焼き上がる感動を皆さまにお届けすることを目指している当社は、この事実に向き合う決意をしました。





【生活者の食卓で出されている冷凍餃子の写真※】

※出典：共同印刷株式会社『リア食』 2022年10月～2023年9月末の食卓写真

当社の“永久改良”の取り組みとして、誰でも楽しく焼ける羽根つきの「ギョーザ」をお届けするために、「フライパンへの張りつき」に関する研究経過を報告する『冷凍餃子フライパンチャレンジ』プロジェクトを2023年10月13日（金）始動しました。

本プロジェクト発足にあたり専用サイトを立ち上げ、SNSでの呼びかけをきっかけに集まったフライパン検証などの経過を「note」で公開しています。また、お客様から提供いただいたフライパンの3Dモデルや、フライパンの大きさ、厚み、重量、送付元を“フライパンの履歴書”として掲載しています。

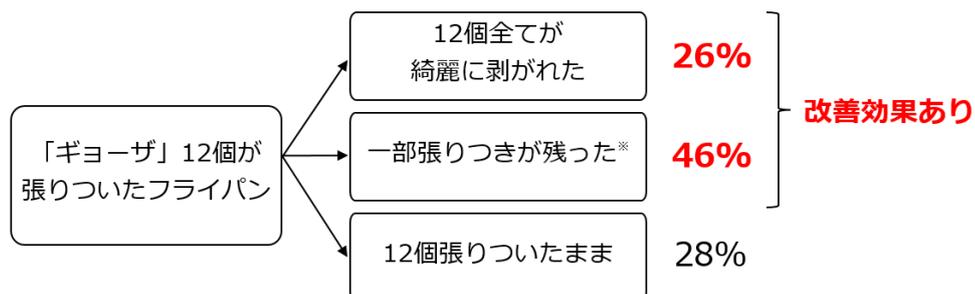


『冷凍餃子フライパンチャレンジ』プロジェクトサイト URL：<https://www.ffa.ajinomoto.com/enjoy/frypan>

### 集まったフライパンを分析して、改良への糸口を発見！

お客様から提供いただいたフライパンの状態を確認して一つひとつ分析を進め、フライパンへの張りつきのメカニズムをひも解く中で、より失敗なく綺麗に焼けるようにするためのヒントを得ることができました。そのヒントから、当社の独自技術により「羽根の素」を改良したことで、フライパンへの張りつきが改善でき、剥離性を向上させることができました。

お客様から集まった「12個完全に張りついてしまうフライパン」を用いて、このたびのリニューアル品を調理したところ、以下のような改善効果が確認できました（当社調べ）。



※「ギョーザ」が1個～11個張りついている状態

<フライパン No.3356 「ギョーザ」を焼いた後の状態>



【従来品の「ギョーザ」調理後】



【リニューアル品の「ギョーザ」調理後】

**「おいしさ No.1」「楽しさ」で突き抜け、どんな時でも頼りたくなる「ギョーザ」へ！**

2023年6月のSNSによるフライパン募集の呼びかけで、生活者のフライパン使用実態や抱えている悩みを改めて認識し、少しでも早く解決したいという想いから、フライパンへの張りつき改善に取り組んできました。これからも、簡単で失敗なく焼けるおいしい「ギョーザ」を追求し、ギョーザを焼くときの楽しさや、パリッと綺麗に羽根つきギョーザが焼けた時の感動をお届けできるよう研究・開発を重ねていきます。

今後も、いつでも頼りたくなる「ギョーザ」を目指して“永久改良”を続け、生活者の皆さまの食卓を応援し、「感動」で「笑顔」をお届けしていきます。

**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)	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。	フライパン ゆでる 煮る 揚げる

2. 発売日：2024年2月11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/](https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/)

※2024年1月9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

## Appendix

『冷凍餃子フライパンチャレンジ』プロジェクトサイトに連動した「note」 ([https://note.com/ffa\\_frypan](https://note.com/ffa_frypan)) では、お送りいただいたフライパンの開梱作業の様子や、フライパン検証の進捗をご報告する記事を更新しています。



【note 投稿④】



【note 投稿②】



【note 投稿③】



【note 投稿④】



【note 投稿⑤】



【note 投稿⑥】



【note 投稿⑦】



【note 投稿⑧】



【note 投稿⑨】



【note 投稿⑩】



【note 投稿⑪】



【note 投稿⑫】



【note 投稿⑬】