

2024年1月18日

味の素冷凍食品×パラダイス山元×農林水産省 「ギョーザ」にピッタリな食べ方を見つける 「#試してピッタリダレ」企画を推進

～47都道府県の国産食材を使った食べ方から日本の食を考える～

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、農林水産省が展開する官民協働の国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の推進パートナーとして参画している『餃子から日本を考える。』の取り組みとして、2024年1月18日（木）より、「#試してピッタリダレ」企画を推進します。

本企画は、パラダイス山元氏考案の47都道府県の国産食材を使った餃子の食べ方の中から、国産のお肉と野菜を使用している当社の「ギョーザ」にあうタレを見つけ、日本の食について考えていただくことを目的としています。当社公式SNSでは、ニッポンフードシフト公式サイトで順次公開される「餃子の食べ方47」を発信していきます。



「#試してピッタリダレ」特設サイト URL : <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/ffajinomoto/>

2023年11月には、餃子を囲んで日本の食について考える「餃子会議」の一環として、農林水産省主催で実施した「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 熊本」に当社も推進パートナーとして参加しました。イベントでは、「味の素冷凍食品×パラダイス山元×農林水産省」のプログラムのもと、当社の「ギョーザ」と、餃子界のレジェンド・パラダイス山元氏考案の熊本県ご当地タレ（ミニトマト、天草の塩、オリーブオイル）のセットを会場限定で販売しました。

パラダイス山元氏考案 47 種類の食べ方×味の素冷凍食品「ギョーザ」コラボ企画「#試してピッタリダレ」

ニッポンフードシフト公式サイト内の「餃子の食べ方 47」ページでは、パラダイス山元氏がレシピ開発した、日本全国 47 都道府県の国産食材を使った 47 の餃子の食べ方が随時公開されています。これらの食べ方から、自分にピッタリな新しい餃子の楽しみ方を発見してもらい、全国各地の特産品に関心を持っていただくことで、日本の食について考えるきっかけを提供します。また、「#試してピッタリダレ」をつけた X (旧 Twitter) や「note」への投稿を通して、いいね・コメントによる相互コミュニケーションを活性化させ、日本の食を考えるきっかけを提案します。



「餃子の食べ方 47」ページ URL: <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/meeting/recipe/>

当社のギョーザは、国産のニラやキャベツ、にんにく、豚肉を使用しており、全国の生産者に支えられています。国産食材を使用した当社の「ギョーザ」と、国産食材を使用した餃子のタレの発見を、「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の推進パートナーとして促進させることで、「餃子会議」を推進し、さらに餃子で日本の食卓を盛り上げていきます。



参考資料

1. お知らせ

2023年11月1日付 ～「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の推進パートナーに～
「NIPPON FOOD SHIFT FES. 熊本」に参加

URL : https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20231101.pdf

2. 当社公式サイト内コンテンツ「おいしさを支える仲間たち」

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/enjoy/farmer>

3. 農林水産省 プレスリリース

2024年1月18日付「餃子から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」

URL : <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240118.html>