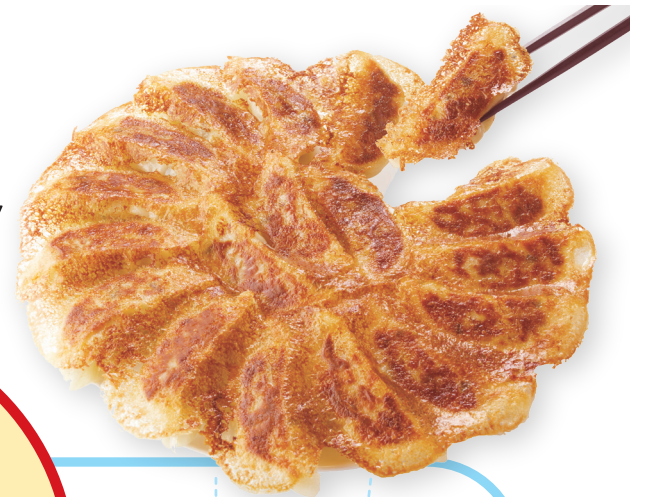


愛され続けて50年 味の素冷凍食品の「ギョーザ」History



1970年代

START 「ギョーザ」の誕生

1972年 「食卓の頻度が高い」「手作りしにくい」「家庭で容易に調理ができる」この3つのコンセプトを元に3月8日ギョーザが誕生。

生産体制の構築
総勢60人の工員が手作業で作っていましたが、成型機の改良を続け、量産体制を構築しました。



ファーストフードやファミリーレストラン、コンビニエンスストアが誕生

1980年代

「ギョーザ」の改良

1987年 「今晚のおかず」としてシリーズ化。発売15周年を迎え、パッケージをリニューアル。

品質と生産性の向上
発売後10年の歳月を経て、皮が薄くなり、焼きやすくなり、さらにおいしく進化しました。フレッシュ&ヘルシー宣言の元、消費者ニーズの健康志向に対応し、業界初の栄養表示を実施しました。



2010年代

「ギョーザ」の改革Ⅱ

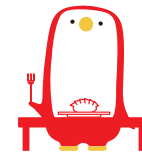
2012年 油・水なしでパリッと焼ける新調理法を実現。

油・水なし調理へ
「ギョーザがうまく焼けない」という、お客様の声から「誰でも」「簡単に」「同じ品質で作れる」をコンセプトに更なる改良に着手。「羽根の素」の技術開発により、油・水なしでさらにパリッと焼ける新調理法を実現しました。



2009年 「おいしい安全、自社工場から」のコピーをパッケージに掲載

2008年 冷凍餃子事件 冷凍食品、冷凍餃子大打撃



2011年 東日本大震災

2013年 小分けトレイに変更

2014年 消費税8%へ



2017年 発売45周年 ギョーザステーション 両国駅で開催 (体験型イベント)



1990年代

「ギョーザ」の改革

1997年 生活者の実態から油なし調理を実現、市場に大革命を起こしました。

油なし調理へ
成型機が改良され、このときより耳付きのギョーザになりました。ちゃんとシリーズとして「油をひかずにパリッパリのおいしさ」を訴求しました。



1988年 消費税導入(3%)

2000年代

単品売上100億円達成

2002年 「おいしさは素材から」
2008年 「新・安心品質」の取り組み

新・安心品質
原料である豚肉、鶏肉、野菜を当社指定農場産にしました。



1991~1993年 バブル崩壊

1994年 阪神淡路大震災

1997年 消費税5%へ

2003年 ギョーザがエビシューマイを抜いて日本一の冷凍食品に ※SCIより



2005年 アレルギー物質の25品種表示、お問い合わせ番号を表示や、原材料の安心表記を開始



2007年 業界初「原料原産地」「生産地」情報の記載など安心品質の取組を強化

2020年代

Evolution continues 永久改良

これからも挑戦を続けます

永久改良とラインナップの拡大
22年3月に味の素「ギョーザ」は販売から50周年を迎えます。従業員ひとりひとりが「もっとたくさんのお客様に食べてもらいたい」という思いをこれからも繋いでいきます。

2020年 SNSで冷凍餃子“手抜き”“手(間)抜き”論争



2021年 東京2020大会 選手村でアスリートがギョーザを絶賛

これからも時代にあわせておいしさと利便性を追求し続けます。