

2025年1月7日

味の素冷凍食品（株）2025年春季 家庭用 新製品・リニューアル品のご案内

2025年2月9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、家庭用冷凍食品の新製品 6 品種、リニューアル品 2 品種を 2025 年 2 月 9 日（日）より全国で発売します。

I. 冷凍食品市場動向と当社の取り組み

2024 年上期の冷凍食品市場規模は 5,596 億円で、前年同期比で約 104%と伸長しており、冷凍食品市場規模は年々拡大しています。特に市場の約 75%を占める食卓品は前年同期より 161 億円拡大し、市場を牽引しています※。

※家庭用冷凍食品推定市場規模 2024 年 4 月～2024 年 9 月 当社調べ

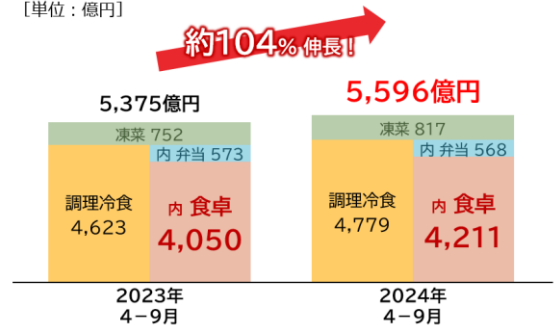
生活者においては、タイパ意識が浸透する一方で、時間のあるときには料理を楽しみたいという意欲も高く、家族でコミュニケーションを取りながら食卓を囲むことに楽しさを感じています。一方、単身世帯、共働き世帯、シニア夫婦世帯の増加に伴い、個々のライフスタイルや嗜好を尊重する「食のパーソナライズ化」もますます広がると予想されます。そこでこの春、“家族みんなで囲む楽しい食卓”と“パーソナライズ化された食事”の 2 つの潮流に対応する新製品を発売します。

また、生活者の行動観察から、これまでにない新しい形状のスティック型パッケージのお弁当冷凍食品として 2024 年 8 月に発売した「おべんと PON™」シリーズの新製品を発売し、市場での定着を図ります。

当社は今後も、生活者に寄り添い、独自の付加価値を持つ製品を展開し、「感動」で「笑顔」をお届けしていきます。

【冷凍食品市場規模の推移】

[単位：億円]

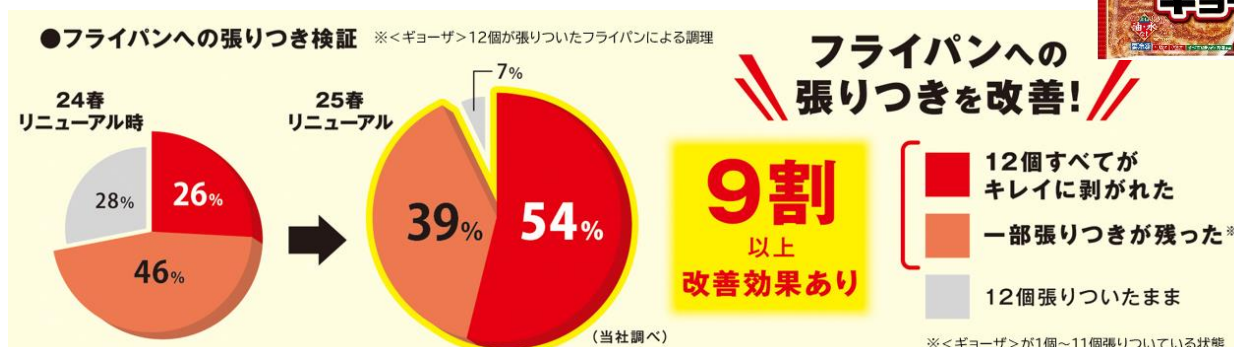


II. 新製品・リニューアル品

1. <ギョーザ>が「史上最高キレイに焼ける※」がさらに進化！

キレイに焼ける“感動ループ”で新規エントリー獲得と市場の活性化を推進します ※当社従来品比

生活者の「フライパンにギョーザが張りついてしまう」という声に対し、2024 年 2 月に<ギョーザ>のフライパンへの張りつきを改善するリニューアルを実施しました。さらにこの春、当社独自技術の「羽根の素」のさらなる改良の結果、より張りつきにくくなり、誰でもパリッとした羽根つき餃子が焼けるようになりました。「12 個完全に張りついてしまうフライパン」で調理検証したところ、その内の 9 割以上のフライパンで<ギョーザ>の張りつき改善効果が確認できました。



当社は、誰でも簡単にキレイな羽根つき餃子が焼けることを一貫してコミュニケーションで伝達していきます。〈ギョーザ〉の認知獲得から購買、体験、共感、拡散、そして再び新たな認知獲得に至るまでのサイクルを“感動ループ”と呼び、新規エントリーの獲得と冷凍餃子市場の活性化を推進していきます。

2. 〈レンジでギョーザ〉は、皮の歯切れがアップ！さらなる満足度向上へ

冷凍餃子の市場規模が約 650 億円に対し、レンジ調理タイプの焼き目がついた冷凍餃子の市場規模は約 21 億円で、伸長傾向にあり、ますますの拡大が見込めます[※]。

※インテージ SCI 冷凍餃子市場 2023 年 4 月～2024 年 3 月 購入金額ベース

〈レンジでギョーザ〉の購入動機を確認すると、「フライパンを使う時間がないとき/疲れているとき」「急にあと 1 品が必要になったとき」「火を使うのさえ面倒なとき(なるべく火を使わなくなっている)」が選択されており、購入層はフライパンで焼く餃子とは異なり、単身世帯やシニア世帯が中心です。一方で、レンジで調理すると、「耳がかたくなってしまう」「歯切れがよくない」といった声が寄せられていました。そこで、今回、電子レンジで調理してもかたくならずに食感よく召し上がれるよう皮の配合を変更し、生活者の満足度向上を図ります。



3. すべての生活者の食シーンとニーズにお応えする「AJINOMOTO. ギョーザ」ブランド誕生！

『「AJINOMOTO. ギョーザ」元年』とし、日本中に「感動」で「笑顔」をお届けします

冷凍餃子の購入率は年々拡大しているものの、2023 年度の購入率は 43%と、全世帯の半数以上が年に 1 度も購入しておらず、まだまだ伸びしろがあると捉えています[※]。継続的な市場拡大には、冷凍餃子の新規ユーザーの獲得が重要です。

※インテージ SCI 冷凍餃子市場 2023 年 4 月～2024 年 3 月 購入率

これまで当社は、すべての生活者の食シーンとニーズに応えるため、製品ラインナップの拡充、生活者起点の製品イノベーションや永久改良に取り組み、マス広告・デジタル広告、リアルイベントや PR 等の継続的なコミュニケーションを通じて、冷凍餃子カテゴリーへの新規エントリー拡大に貢献してきました。当社の〈ギョーザ〉のイメージ調査では、「おいしさ」、「安全・安心」、「定番感」、「信頼感」、「子ども～大人にも向いている感じ」で評価を得ており、性別・年齢問わず、多くの方々から支持されていることがわかりました。

そこで、〈ギョーザ〉のブランドイメージの根幹となる「AJINOMOTO.」ブランドの視認性を高めるため、新たに「AJINOMOTO. ギョーザ」ブランドを立ち上げます。初めて冷凍餃子を買う方が迷わず当社製品を手にとっていただけるよう、〈ギョーザ〉〈レンジでギョーザ〉の 2 品種から「AJINOMOTO. ギョーザ」のブランドロゴを採用したパッケージへリニューアルします。

今後、日本国内で発売している他の製品パッケージも順次変更していくとともに、グローバルに展開している冷凍餃子にも「AJINOMOTO. ギョーザ」を冠することでブランド強化を図っていきます。

新たなブランドを立ち上げた 2025 年を『「AJINOMOTO. ギョーザ」元年』とし、すべての生活者の食シーンとニーズに応える製品ラインナップと生活者とのコミュニケーションをさらに強化していきます。



「AJINOMOTO. ギョーザ」
〈ギョーザ〉
(リニューアル品)



「AJINOMOTO. ギョーザ」
〈レンジでギョーザ〉
(リニューアル品)

4. ニッポンのお弁当づくりを変える！話題の「おべんと PON™」から<肉だんご>が仲間入り！

2024年8月に新発売した「おべんと PON™」は、トレイのないスティック型パッケージに入ったお弁当のおかずです。冷凍庫のスキマに“シュッ！”と入れられ、自然解凍なので冷凍庫から出してそのまま“ポンッ！”と盛りつけができ、捨てるときは小さく丸めて“ポイツ！”と捨てられる、これまでにない商品形状で反響を呼び、生活者からの問い合わせも多く寄せられ、注目を集めています。

このたび、この「おべんと PON™」に新たに<肉だんご>が仲間入りしました。細挽きと粗挽きの2種類の鶏ひき肉を使用し、ご飯が進む甘辛しょうゆ味に仕上げています。

当社は新製品の発売で市場を刺激するとともに、今後お弁当需要の高まるタイミングで店頭プロモーションを展開し、市場定着に向けて継続して取り組んでいきます。



「おべんと PON™」
<肉だんご>



「おべんと PON™」ラインナップ
左から<肉だんご> <からあげ> <とんかつ> <メンチカツ> <とり天>

5. 伸長する冷凍ハンバーグ市場。「洋食亭®」ブランドからレンジ調理のチーズハンバーグが新登場

コロナ禍以降、簡便ニーズが高まり、レンジ調理タイプの冷凍食卓ハンバーグ市場は、4年で約2倍に成長しています※。また、世帯構成の変化やライフスタイルの多様化に伴い、個々で食事をする場面が増えており、個食に対応する冷凍ハンバーグ製品が求められています。

※インテージ SCI 冷凍食卓ハンバーグ市場 レンジ調理のみ 2023年度/2020年度比 購入金額ベース

今回発売する「洋食亭®」<レンジでチーズハンバーグ 自家製デミグラスソース>は、食べたいときにトレイのまま電子レンジで約3分(600W)調理するだけで、簡単に1人前のチーズハンバーグができあがります。1997年の発売以来、本格的な味わいに定評のある「洋食亭®」ハンバーグと同じこだわりの製法を採用しています。ハンバーグは鉄板で直火焼きした後オーブンでじっくり火を入れ、ふっくらジューシーに焼き上げました。さらに、自家製デミグラスソースは直火窯で小麦粉からじっくり丁寧に炒めたブラウンソースをベースにコク深く仕上げています。



「洋食亭®」
<レンジでチーズハンバーグ 自家製デミグラスソース>

6. 自分の好きなものを食べきりサイズで！<麻辣飯>と<パクチー飯>を新発売

冷凍米飯市場は、2024年7月~9月の米不足の影響もあり、堅調に拡大しています。一方で、食の嗜好が多様化する中、既存の冷凍炒飯や冷凍ピラフはベーシックな味付けのラインナップが多くなっています。そこで、自分好みの味や、本格的な味わいのメニューを手軽に食べたいというニーズに応え、1食食べきりサイズ(200g/袋)の<麻辣飯> <パクチー飯>の2品種を発売します。

「辛いものについての意識調査」では、「辛いものが好き」な人の割合は80%以上※と高く、2023年頃から「麻辣」に対する注目度も高まっており、辛いものは根強い人気があると言えます。このたび発売する<麻

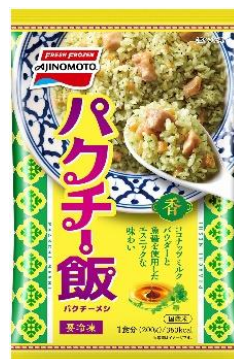
辣飯>は、花椒油（ホアジャオユ）の香り、豆板醬（トウバンジャン）の辛さと甜麵醬（テンメンジャン）のうま味やコクを感じる仕立てで、辛いもの好きの方にも満足いただける本格的な味わいに仕上げました。

※2024年1月 株式会社ファンくる調べ

また、パクチーは香味野菜の一種で、香菜（シャンツァイ）、コリアンダーなどとも呼ばれ、独特の強い香りがあり、熱狂的なファンを持つ特異な食材でもあります。<パクチー飯>は、そんなパクチー好きの方にも満足いただけるよう、パクチーの香りと風味が存分に楽しめる仕立てにし、隠し味にココナッツミルクパウダーと魚醤を使いエスニックな味わいに仕上げました。



<麻辣飯>



<パクチー飯>

7. 冷凍から揚げの買い回りの1品に！さっぱりレモン風味の<レモンの塩だれから揚げ>が新発売！

2023年度の冷凍から揚げ市場は2019年度比で140%と大幅伸長し、中でも鶏むね肉などの淡白な食材や味付けが塩系の“さっぱり”したから揚げは同154%と市場を牽引しています※。また生活者においては、冷凍から揚げを4種類以上買い回りしている層が約6割を占めており、多種多様なから揚げを求めています。

※インテージ SCI 冷凍から揚げ市場 購入金額ベース

そこで、このたび、ジューシーな若鶏もも肉のから揚げに、相性抜群なレモンの旨塩だれをかけてさっぱりと食べることができる、<レモンの塩だれから揚げ>を発売します。



<レモンの塩だれから揚げ>

8. 家ではなかなか作れない本格中華！食欲を刺激する<麻辣麻婆豆腐丼の具>新登場

2023年度の冷凍丼の具市場は2019年度比で182%と大幅伸長しています※。白いご飯にかけるだけで、時間をかけずに食事ができあがる手軽さが評価されています。そこで、中華料理の中でも人気メニューの麻婆豆腐を冷凍丼の具にした<麻辣麻婆豆腐丼の具>を発売します。花椒（ホアジャオ）の痺れ、辣油（ラーユ）と豆板醬の辛み、甜麵醬の深いコクが特長の本格的な味わいです。角切り豚肉と豚ひき肉の具材感があり、花椒の鮮烈な香りに辣油と豆板醬の辛みでご飯が進みます。 ※インテージ SCI 冷凍丼の具市場 購入金額ベース



<麻辣麻婆豆腐丼の具>

Ⅲ. 製品一覧

1. 製品概要：

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
リニューアル品		「AJINOMOTO. ギョーザ」 ＜ギョーザ＞	1 袋 (12 個入り)	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風味がやみつきになる焼き餃子です。フライパンへの張りつきを改善し、よりキレイに焼けるようになりました。パッケージをリニューアルしました。 フライパンで焼く、ゆでる・煮る、油で揚げる
リニューアル品		「AJINOMOTO. ギョーザ」 ＜レンジでギョーザ＞	1 袋 (10 個入り)	電子レンジで約 3 分で香ばしい焼き目とジューシーさが特長の焼き餃子ができあがります。皮の配合を見直し、電子レンジで調理してもかたくなり食感がよくなりました。パッケージをリニューアルしました。 電子レンジ
新製品		「おべんと PON™」 ＜肉だんご＞	1 袋 (5 個入り)	細挽きと粗挽きの鶏ひき肉を使用した、甘辛しょうゆ味の肉だんごです。しっかりとした食感と味付けで、お弁当のおかずにもぴったりです。自然解凍可能です。 自然解凍、電子レンジ
新製品		「洋食亭®」 ＜レンジでチーズハンバーグ 自家製デミグラスソース＞	1 袋 (140g)	自家製デミグラスソースのかかったチーズハンバーグが、電子レンジでサッとできあがる冷凍ハンバーグです。トレイに入っているので食器が不要で、洗い物も少なくすみます。 電子レンジ
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜麻辣飯＞	1 袋 (200g)	豆板醤の辛みと甜麺醤のコクを引き出した、花椒油の香り広がる麻辣飯です。 電子レンジ、フライパンで炒める
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜パクチー飯＞	1 袋 (200g)	ココナッツミルクパウダーと魚醤を使用したエスニックな味わいのパクチー飯です。 電子レンジ、フライパンで炒める
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜レモンの塩だれから揚げ＞	1 袋 (250g)	レモン風味をきかせたこだわりの旨塩だれがかかったから揚げです。普段のから揚げと違い、さわやかなレモン風味でジューシーなから揚げがさっぱりと食べられます。 電子レンジ
新製品		「FRESH FROZEN AJINOMOTO」 ＜麻辣麻婆豆腐丼の具＞	1 袋 (170g×2 個入り)	辣油、豆板醤の辛みと花椒の鮮烈な香りでご飯が進む、麻婆豆腐丼の具です。電子レンジで調理ができるので、手軽に一人分の丼を準備できます。 電子レンジ、ボイル

2. **販促活動**：広告や店頭キャンペーンを通して、冷凍食品ならではの価値を広め、「おいしい」「楽しい」と思っただけの活動を行います。この活動を通して、多くの生活者の購買意欲を刺激するような売り場づくりを提案していきます。
3. **発売日**：2025年2月9日（日）
4. **発売地域**：全国
5. **賞味期限**：年月日で表示
6. **価格**：オープン価格
7. **デジタルパンフレット**：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/
※2025年1月7日（火）公開予定
8. **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