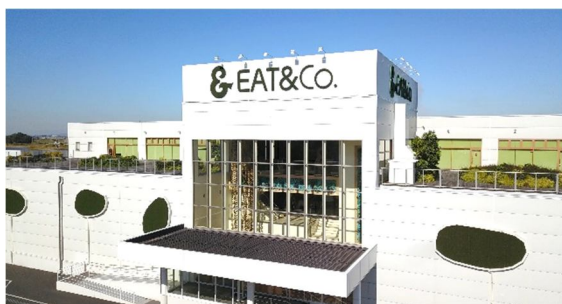


～日本最大最速級の餃子製造工場・イトアンドフーズ～ レンジ調理品・焼き目つき餃子製造ラインを新設 2023年夏から稼働開始

株式会社イトアンドフーズ(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田浩康)は関東第一工場(群馬県邑楽郡板倉町)において、『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』製造ラインを新設、2023年夏より稼働を開始いたします。



当社では、2023年1月より稼働を開始した関東第三工場の生産設備増強を受け、新たなカテゴリーの商品開発に取り組み、レンジ調理品となる焼き目つき餃子製造ラインの新設に至りました。この『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』の製造ラインは、関東第一工場に新設いたします。



冷凍餃子市場の拡大

冷凍餃子の市場規模は、この約10年間で200億円から600億円にまで拡大しました。市場は、さらに拡大を続けており、バラエティー化、付加価値のある商品の登場、また韓国勢をはじめ多くの企業が冷凍餃子市場へ参入しております。当社では、『水なし、油なし、フタなし』など簡便性の高い冷凍餃子を開発するとともに、冷凍水餃子の市場創出にも取り組んでまいりました。冷凍餃子の市場の拡大においては、このトレンドとともにレンジ調理品の伸長も目覚ましく、中でも、焼き目つき餃子カテゴリーは、この5年間で約3倍に市況は拡大しております。



餃子専門店としてのこだわり

『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』を開発するにあたり、これまでの技術を結集して改良を進めました。50年以上もの歴史をもつ餃子専門店『大阪王将』として、特に焼き目にこだわりました。店舗では、餃子職人がこんがり均一に焼き目をつけた焼き方を徹底しており、これを“神焼き”と呼んでおります。レンジ調理品の場合、焼き目の“パリッ”と感の不足が課題であったため、本格的な焦げ目のテクスチャーを実現できる鉄板の厚みを研究し、“神焼き”を再現。

また、皮と具においても、これまでの冷凍餃子開発を応用し、食感やジューシー感を追求いたしました。皮においては、レンジ加熱による乾燥が課題でしたが、もちり皮になるよう素材を改良。また同商品専用の蒸し加熱装置で水分を失わない蒸し工程を実現。具も同様、一般的にレンジ加熱を行うとパサつきが生じますが、「大阪王将 羽根つき餃子」のジューシー製法レシピを応用し、ジューシー感のある餃子が完成。当社の他商品と同じく、国の契約農家で育てた国産野菜・国産肉を使用しております。



日本最大最速級の餃子工場がさらに進化

当社の中華カテゴリー商品の多くは、蒸し工程を行っております。また水餃子カテゴリーについてはボイル工程を行っておりますが、今回の『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』で発生する焼き工程は、今までにない新しい工程。そこで、『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』に合わせて成型機を進化・開発。餃子成型から包装工程までをオートメーション化することも実現いたしました。



今後の展開

「大阪王将 ぷるもち水餃子」、焼売や小籠包カテゴリーなどを、レンジ調理が可能な簡便性の高い商品として紹介をまいりましたが、冷凍焼き餃子カテゴリーでレンジ調理品としての紹介は、今回の『レンジで美味しく食べられる焼き目つき餃子(仮)』が初めてとなります。よって、冷凍食品の利用頻度が低いもしくは未利用層に対して、より手軽に調理ができることを訴求し、新規カテゴリーへの実績を積んでまいりたいと考えております。そしてまたこれを機に、餃子カテゴリーのさらなる充実を図ります。

素材を生かして、5フリーへ

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー(香料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料に頼らない商品づくり)を推進しています。

▼イートアンドフーズ 商品紹介ページ <https://www.eat-and.jp/foods/products/>

▼イートアンドフーズ アレンジレシピページ <https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp