

2026年7月24日
イオンリテール株式会社

“薄皮”で肉の旨みとジューシー感が際立つこだわり餃子 「JAPAN餃子大賞™2026」総菜餃子部門で 「絶賛 肉餃子」が＜金賞＞を受賞

イオンリテールの主力総菜である「絶賛 肉餃子」が、株式会社講談社BECK主催の「JAPAN餃子大賞™2026」総菜餃子部門にて「金賞」を受賞しました。本アワードは、餃子専門家や食の有識者が味や完成度を審査し、“本当に美味しい餃子”を選出するものです。



「絶賛 肉餃子」は、2021年のシリーズ発売以来、“毎日食べたくなる！家庭の味わい”を目指し、これまで5回のリニューアルを重ね、5年間に渡り中具・皮・タレすべてにおける品質向上と進化を継続しています。こうした取り組みにより、現在では当社の中華総菜単品売上トップの商品として、多くのお客さまに支持されています。

◆肉の旨みを引き立てる“薄皮”

豚肉100%の旨みを引き出すため、中具・皮・タレのバランスにこだわり、原料選定から製法まで見直しを継続しています。特に、皮の厚みを抑えて中具の比率を高め、薄皮と野菜の鮮度や風味を生かすことで、肉の旨みとジューシー感を引き立て、家庭の味わいを追求しています。

◆需要期（夏場）を見据えた餃子の強化

餃子は中華料理の中でも人気が高く、家庭の食卓で広く親しまれている定番メニューです※1。当社においても「絶賛 肉餃子」は中華総菜を代表する看板商品として位置付けています。夏場の需要期に合わせ、商品をリニューアルしました。

◆出来立て品質と価格を両立した総菜餃子

安定した販売数量を背景としたスケールメリットに加え、原料調達や製造工程の最適化により、高品質を維持しながら手頃な価格を実現しています。さらに、店内で焼き上げる出来立ての美味しさと、“薄皮で具材を味わう”仕立てにより、肉の旨みと食感をダイレクトに楽しめる点が特長です。

イオンリテールは、今後も継続的な商品改良と品質向上に取り組みながら、お客さまのニーズに応じた味やラインアップの拡充を図り、商品の価値向上とさらなる強化を目指してまいります。

【販売概要】

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」等約380店舗※2

価格：

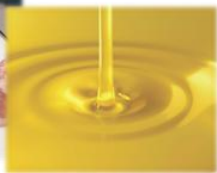
3個入り 本体128円（税込138.24円）※3/5個入り 本体208円（税込224.64円）※3

10個入り 本体398円（税込429.84円）※3/15個入り 本体595円（税込642.60円）※3

◇ 中具・皮・タレに込めた美味しさの工夫 ◇

【中具：肉の旨みを引き出す配合と素材選定】

●調味の工夫で引き出す肉の旨みとコク



豚肉１００％の旨みを生かすため、肉（豚肉＋豚脂）の配合量にもこだわり、丸大豆醤油と熟成調味油の組み合わせにより、肉のコクとジューシー感を引き出しています。油のまろやかな広がりした後味の軽さにより、肉の旨みをダイレクトに感じられる味わいに仕上がっています。

●国産野菜（一部使用）と工場カットで引き出す食感と風味



キャベツ、ニラ、生姜は国産原料を使用し、キャベツは、約１０mm角にカットすることで、食感をしっかりと感じられる仕立てにしています。ニラは、カット後、すぐに使用することで、香りを生かしています。さらに、野菜は全て工場でカットすることで、鮮度や風味を維持。野菜の甘味とシャキッとした食感が、肉の旨みを引き立てます。

【皮：“薄皮”で引き出す食感と肉の旨み】

●０．１mm薄くした“薄皮”で中具の美味しさを最大化



皮の厚みを従来より約０．１mm薄くすることで中具の比率を高め、肉の旨みをよりダイレクトに味わえる仕立てにしています。薄皮でありながら適度なコシを持たせることで、口当たりは軽くなめらかに仕上げつつ、噛んだ瞬間に中からあふれる肉汁と旨みが一体となって広がります。さらに、皮の存在感を抑えることで具材の風味を引き立て、最後まで食べ飽きないバランスを実現。軽やかな食感とジューシーさを両立した、“何個でも食べたくなる”味わいに仕上がっています。

●“パリッ×もちもち”を生むこだわりの皮づくり



生地を丁寧に休ませながら均一に伸ばし、熟成時間を細かく管理することで、皮のなめらかさと弾力を引き出しています。その結果、焼き目はパリッと香ばしく、周りもちもちとした食感を実現しています。さらに、焼成後は適切に放熱した後にパック詰めすることで皮がへたりにくく、店内で焼き上げる出来立てならではの美味しさを維持できる点も特長です。

【タレ：旨みを引き立てる味づくり】

●醤油と黒酢で仕上げる味のバランス



特選濃口醤油を１００％使用し、旨みの強い醤油によって、少量でも中具の味を引き立てる仕立てにしています。さらに、黒酢を隠し味として加えることで、コクの中にさっぱりとした後味をプラス。肉の旨みをしっかりと引き立てながら、食べ進めても飽きのこない、バランスの良い味わいに仕上げています。

※１：博報堂生活総合研究所「生活定点」（好きな料理調査）より

※２：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗

※３：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。店舗やセール時期等により、販売価格が変更になる場合があります。