



ふじやは
家族の
楽しい食卓

● 香月餃子



商いを通じて人と社会に貢献する
株式会社ふじや

株式会社 ふじや 概要



所在地	株式会社 ふじや本社 徳島県徳島市国府町日開字東456-2
従業員数	会社全体の従業員数：約 630名 食品事業部 餃子製造課：32名 (次長1名、工場長1名、現場25名、配送4名 事務1名)
創業年	1968年（昭和43年） 第1号店開店
売上高	年間 約25億円
事業内容	徳島を拠点に、四国、関西エリアに発展する 飲食店・無人販売店の経営 48店舗、2工場、1物流センター (和食、焼肉店、うどん、唐揚げ、餃子無人店、牛タン専門店、 とんかつ、うなぎ、工場、物流センターetc)



- 口に入ってから餡にたどり着くまでに美味しさを感じているという事は!!

皮の食べやすさが...

美味しさに繋が
るのではないか!!

商品開発

●理想とする皮への執着

＊小さいお子様からお年寄りまで
食べていただける餃子とは？

共通点は・・・

- ・固い食べ物が苦手
- ・咀嚼回数が少ない

＊消費者からの声

- ・皮がパリパリ、もっちり
- ・冷めると餃子の繋ぎ目が固くなる

上記課題から理想の**薄皮**の構想が生まれた！

“2,000時間費やし完成”

一般的な薄皮の厚さ
0.7~0.8mm



舌に真っ先に触れる皮への
こだわりが可能にした
餡の素材の旨みが引き立てる皮の薄さ
元祖薄皮餃子の証

餃子を口に入れた時、最初に触れるのも、最後に触れるのも「皮」
だからこそふじやの餃子は
“皮の薄さが一般の餃子より3割以上薄く”という
黄金比率を導きだし、試行錯誤の中たどりついた答えが
この極上の薄皮になる厚み”0.52mm”なのです。





”
黄金比
“

元祖薄皮
餃子の秘密

ふじやの「薄皮餃子」は
この二つの黄金比率によって餡の
旨みを引き立たせています
もちもちとした食感で口の中で
皮が溶けていく…
これが薄皮餃子の特徴です。

皮と餡の比率が
いちばん美味とされる

皮の薄さが
一般より3割以上薄い

2:8
黄金の法則

黄金の
3割理論

食のプロ・フードアナリスト23,000人が選ぶ

第82回 ジャパンフード・セレクション



最高位

グランプリ受賞



2024年12月
グランプリ受賞



たかきびを使用した肉代替加工食品及びその製造方法で特許取得

登録商標 元祖薄皮餃子

餃子 香月

大豆ミートを使用し
ないという決断!!

肉超餃子

開発2,000時間。
ついに肉を超えた!

2024 ジャパンフードセレクション
グランプリ!!

肉を超えておいしいから、
肉を超える栄養。

肉・卵・乳 不使用




認定食品



ハラール認定



マタニティフード
認定

肉を超えた3つのポイント

Point
01



開発に2,000時間費やし、
肉を超えることに成功した
「黄金の餡」



開発時間、2000時間という中から「代替肉の代表である大豆ミートを使用しない」という決断をしました。大豆ミートには独特の大豆臭、違和感のある食感という欠点があったためです。そこから新たに選ばれた「たかきび」。スーパーフードとして注目され始めたそれは、独自の天然調味料やスパイスを組み合わせることで、まさに「肉を超えた」おいしさを可能にしました。そして、野菜と「肉超」の黄金比を確立された黄金の餡が完成したのです。

Point
02

わずか0.52mmの
超薄皮



一般的な餃子の皮が0.8mmであるところ、肉超餃子の皮はわずか0.52mmの超薄皮です。口に入れた瞬間に餡が広がるその薄さは、肉を超えた自慢の餡があればこそ実現されました。また、薄さの分糖質がカットされ、おいしさだけでなく、栄養バランスも理想的な形に仕上げています

Point
03

ハラール

ヴィーガンやベジタリアン 肉が苦手な方やお子様へ



認定食品



マタニティーフード
認定

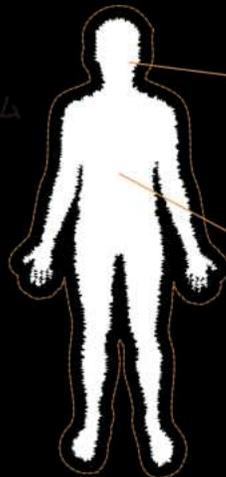


ハラール認定



動物性タンパク質を使っていないので、近年世界的にも広がりを見せているハラール・ヴィーガンの方や卵・乳製品が苦手な方にもお召し上がりいただけます。

・ スーパーフードたかきび栄養価



美容

抗酸化力でエイジングケア（ポリフェノール）

こんな方におすすめ

・しっかり食べて、ダイエットしたい方

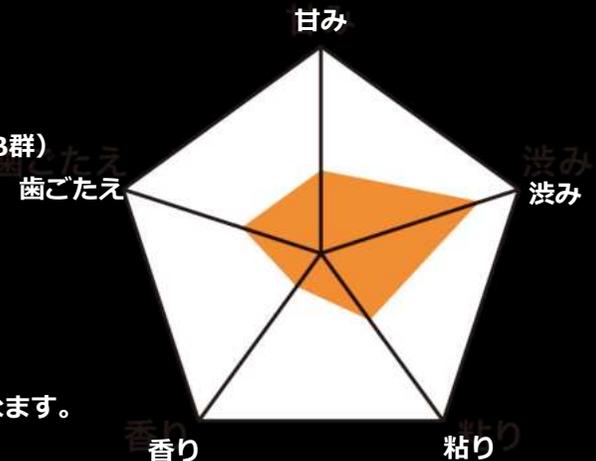
健康

元気でタフな身体が作られる（ビタミンB群）

味

の特徴

ミートレットと呼ばれるように加熱すると挽肉のような弾力の食感になります。若干えぐみがあるのが特徴です





2024年12月
グランプリ受賞

製品のご案内

Makuake
Success!! 目標金額の
374%達成!!

・元祖薄皮餃子NB



* 元祖薄皮餃子

肉を超えた!!

肉超餃子

18個/2 36個



肉を再現するために原材料としてスーパーフード「たかきび」を使用、食物繊維・マグネシウムや鉄分が多く、便秘や貧血を防いでキレイな肌を作ってくれます。カロリーも牛肉の1/5でダイエット効果は大。また必須アミノ酸（たんぱく質）がバランスよく含まれ微量栄養素の宝庫です。

卵・乳製品が苦手なお子様も
安心して食事が楽しめる新たな
フードカテゴリーを築き上げました。



製品のご案内

●元祖薄皮餃子 NB アミノ酸不使用

＊元祖薄皮餃子

至高の餃子prime 18個/2 36個

国産キャベツ・国産豚肉・ニンニク・国産生姜を使用しアミノ酸等は使用せず天然由来の食材で旨味を重ねる事により、奥深さのあるコクを引き出しており小さなお子様にも安心して食べていただける「美味しい」と「健康的」の両方を実現した体にやさしい餃子です



製品のご案内

●元祖薄皮餃子 NB

*元祖薄皮餃子

にんにく餃子

18個/2 36個

国産キャベツ・国産豚肉を使用し製造事に生ニンニクをすりつぶしパンチの効いた風味を出しています。
オイスターソースを入れる事で一口目のジューシーさのコクを出し少し甘めでまるやかなで香りの良い醤油を使い纏め上げています。



製品のご案内

●元祖薄皮餃子 NB

＊元祖薄皮餃子

ニラ餃子 18個/2 36個

国産キャベツ・ニラ・国産豚肉を入れ薬味（ニンニク）を抑えめにし調合した調味料と練りこみ、ニラの風味を活かしたスタミナ満点の餃子。



製品のご案内

●元祖薄皮餃子 NB

＊元祖薄皮餃子

生姜餃子 18個/2 36個

ニンニクは一切使用せず国産キャベツ・国産豚肉・国産生姜を使用しニンニクが苦手な方の強い味方です
後味の風味を出すためにネギ油で調整してさっぱりさせ、七味唐辛子を入れるとことで味にメリハリをつけました。



至高の餃子premium 2023年5月 OEMにてお取引開始

山梨県スーパー 15店舗



OEM超薄皮餃子との特徴比較

OEM超薄皮餃子

2023年5月より発売開始



- ・ アミノ酸不使用
- ・ 皮の厚さが0.5mm
- ・ 重量：1個あたり20g
- ・ 売価：7個299円
(1個当たり42.7円)

しそ巻き大餃子

2023年4月まで販売



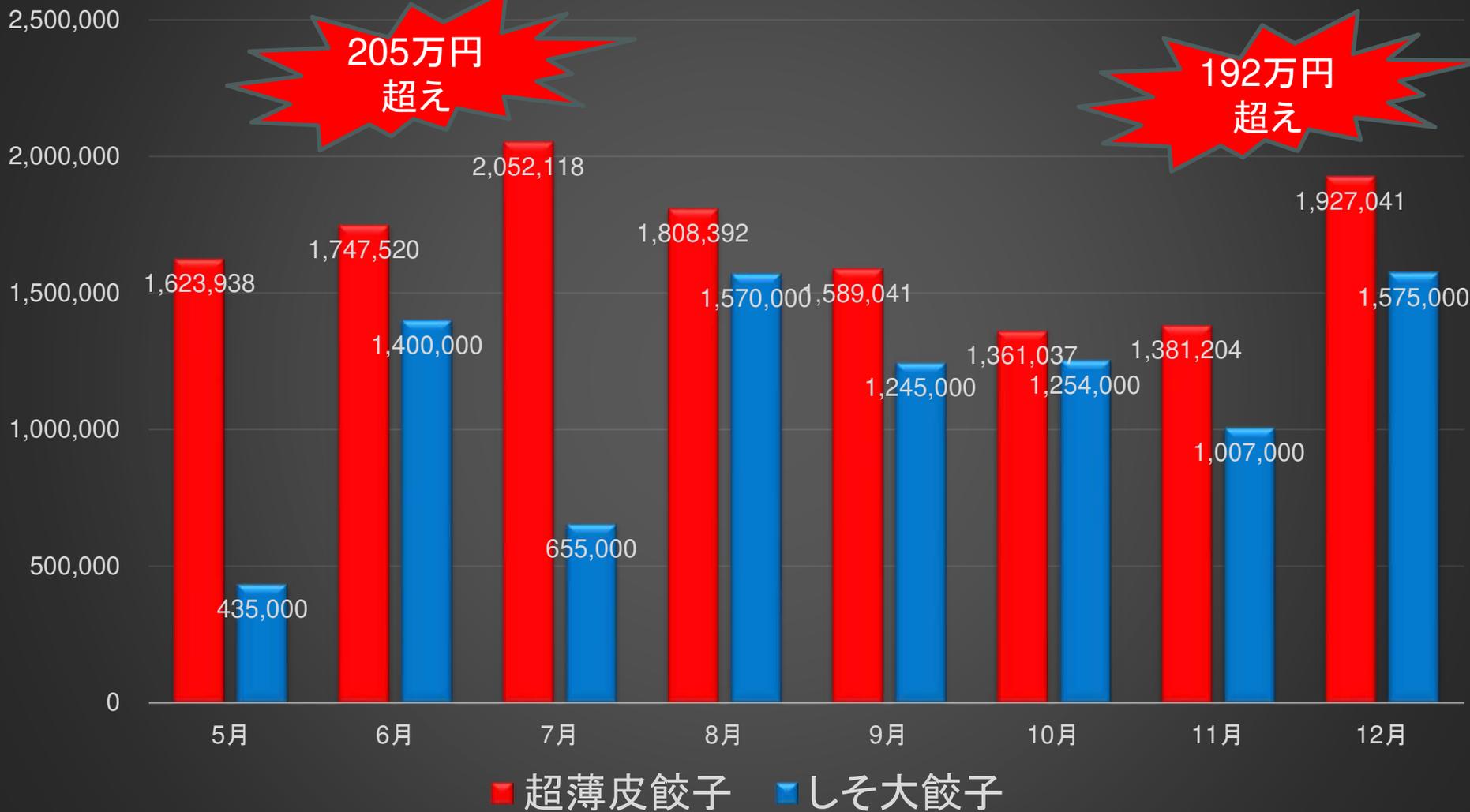
- ・ ニラ不使用具材に大葉を巻いた餃子
- ・ 重量：1個あたり35g
- ・ 売価：6個399円
(1個当たり66.5円)

昨年5月15店舗導入

4 SKU販売風景



2022年と2023年 餃子販売 月別比較



しそ巻き大餃子と超薄皮餃子の

月別販売比較で 餃子 **143.2%の伸張**

2023年と2024年 弊社納品実績対比(1セット/36粒)

	2023年納品実績	2024年納品実績	増減
5月	1280 セット	1120 セット	▲160 セット
6月	1280 セット	1280 セット	±0 セット
7月	1600 セット	1280 セット	▲320 セット
8月	1280 セット	1600 セット	+320 セット
9月	1280 セット	960 セット	▲320 セット
10月	960 セット	1280 セット	+320 セット
合計	7680 セット	7520 セット	▲160 セット

量販店の商品の中でも競争の多い冷凍餃子ですが
エンドユーザーからも評価されております。

2024年3月OEMにてお取引開始 ラーメンチェーン

開業当初から店舗で製造していたが、店舗負担を軽減させるため、3年前に自社工場にて2名体制製造していたが生産性が悪く下記の内容課題解決の為、弊社に依頼

- 1、人手不足
- 2、人件費高騰
- 3、材料費高騰
- 4、光熱費高騰
- 5、経費高騰



2024年3月OEMにてお取引開始 ラーメンチェーン

3月納品実績	1280セット	(46,080粒)
4月納品実績	1440セット	(51,840粒)
5月納品実績	1600セット	(57,600粒)
6月納品実績	1280セット	(46,080粒)
7月納品実績	1600セット	(57,600粒)
8月納品実績	2240セット	(80,640粒)
9月納品実績	1280セット	(46,080粒)
10月納品実績	1600セット	(57,600粒)



和豚もちぶた使用の薄皮餃子

2024年4月 OEMにてお取引開始

神奈川県食肉加工メーカー

4月納品実績	2048セット (73,728粒)
6月納品実績	2064セット (74,304粒)
8月納品実績	2032セット (73,152粒)
10月納品実績	2048セット (73,728粒)



四国試食販売実績



店舗別実績

商品画像	商品名	規格	入数	原価	本体価格	税込価格
	元祖薄皮冷凍生餃子(にんにく)	700g	16			
	元祖薄皮冷凍生餃子 (化学調味料不使用)	700g	16			
	元祖薄皮冷凍生餃子(生姜)	700g	16			



店名	試食期間	販売数量	試食期間販売金額
S店	2023/10/20~10/22	521	493,807
T店	2023/10/29~10/31	435	419,146
U店	2023/10/20~10/22	570	551,913
RA店	2023/11/17~11/19	428	413,612
R店	2023/11/24~11/26	411	397,388
U店	2023/12/29~12/31	518	499,979
K店	2024/4/26~4/28	518	507,542

試食販売実績（グロサリー） 大手スーパー 愛知・大阪

店舗別実績

店名	試食期間	販売数量	試食期間販売金額
	2023/12/16~12/18	770	338,460
	2024/2/23~2/25	937	724,723
	2024/3/8~3/10	733	574,814



* 「価格」ではなく「価値」訴求

- 中華総菜の毎年**10%の伸び率**
- 皮が一般より**3割以上薄く素材を活かせる**
- 皮と餡の比率 **黄金の2:8の法則**
- **手包みのような機械包餡技術**

食べやすさが美味しさへ

安心・安全

ISO22000の認証取得にもチャレンジ

2023.8.30認証



MS
CM008

お問合せ先

株式会社ふじや
食品事業部 餃子製造課

〒779-3117

徳島県徳島市国府町日開字東457-2

TEL088-643-0170

FAX088-643-0160

担当 栗飯原 佳浩

Mobile 080-6373-8171