

NEWS RELEASE



株式会社

セブン-イレブン・ジャパン

2026年1月16日

ご当地の味をおうちで！宇都宮市、宮崎市の餃子が「セブンプレミアム」の冷凍食品で登場！

「宇都宮餃子会監修 焼餃子」、「宮崎市ぎょうざ協議会監修 焼餃子」1月21日(水)より

全国のセブン-イレブンでエリア別に発売！

～餃子に関する意識調査も発表～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、餃子で有名な町「宇都宮市」・「宮崎市」の特長ある餃子の味を家庭で手軽に楽しめるフライパン調理の冷凍餃子「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修焼餃子（12 個入）」および「セブンプレミアム 宮崎市ぎょうざ協議会監修焼餃子（12 個入）」としてエリア別に発売いたします。（※1）

「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修焼餃子 12 個入」は協同組合宇都宮餃子会に、「セブンプレミアム 宮崎市ぎょうざ協議会監修焼餃子 12 個入」は宮崎市ぎょうざ協議会にそれぞれ監修いただき、地域性とご当地ならではのこだわりを詰め込んだ商品に仕上げました。

また、今回発売する餃子は「時短」と「ひと手間加えて美味しい食事がしたい」という両方のお客様のニーズに応える『クックイック』シリーズのコンセプトに合い、工程は①「フライパンに並べる」、②「ふたをして中火で約 5 分焼く」、③「仕上げに、羽に焼き色をつける」だけの簡単調理で、おいしく召し上がれます。



※1)

「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修焼餃子 12 個入」発売エリア：北海道・東北・関東・甲信越・北陸

「セブンプレミアム 宮崎市ぎょうざ協議会監修焼餃子 12 個入」発売エリア：東海・近畿・中国・四国・九州・沖縄

商品情報

■セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修 焼餃子（12 個入）

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：1 月 21 日（水）

販売エリア：北海道・東北・関東・甲信越・北陸

（12,439 店 ※2025 年 12 月末時点）



宇都宮の餃子は特長であるごま油の香りと風味を再現。やや厚めの皮で、パリッとした焼き目の食感を楽しめます。

大きめにカットしたキャベツのザクザク感が楽しめる野菜たっぷりの餃子です。

協同組合宇都宮餃子会コメント

「宇都宮餃子」はブランド名ですので製法や味、原材料など定義づけてはありません。その中でも昔から宇都宮市民に愛される野菜の旨み溢れ、老舗感のある味を今回再現することが出来ました。水・油なしでカンタンに焼けるのでぜひ若い方々にも味わっていただきたいです。

■セブンプレミアム 宮崎市ぎょうざ協議会監修 焼餃子（12 個入）

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：1 月 21 日（水）

販売エリア：東海・近畿・中国・四国・九州・沖縄

（9,216 店 ※2025 年 12 月末時点）



ラードで焼いたような調理を再現し、カリッとした焼き目と香ばしい風味を実現。薄皮のひとくちサイズで食べやすく、キャベツに宮崎県産のニラを加えることでパンチのある味わいに。ラードと宮崎県産のニラで宮崎餃子ならではの味を再現しました。

宮崎市ぎょうざ協議会コメント

宮崎県産のニラをたっぷりと使用し食感や香りをお楽しみいただける商品となっております。宮崎餃子のお勧めの焼き方としてラードを使用し焼面はカリッと蒸し面はモチモチ食感の絶妙なコントラストを表現しております。

担当者コメント

このたび、餃子の街として親しまれている宇都宮市・宮崎市それぞれの魅力を、ご家庭の食卓で手軽にお楽しみいただけるよう開発いたしました。協同組合宇都宮餃子会、宮崎市ぎょうざ協議会に監修いただくことで、香りや食感、具材のバランスなど、ご当地ならではの“らしさ”に徹底的にこだわっています。フライパンひとつで簡単に調理できるため、忙しい日の夕食やおつまみ、もう一品欲しい時にもぴったりの商品です。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。

餃子に関する意識調査

株式会社セブン-イレブン・ジャパンでは「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修 焼餃子」、「セブンプレミアム 宮崎市ぎょうざ協議会監修 焼餃子」の発売に合わせ、人気の定番のおかずである「餃子」について 1,062 人に意識調査を実施いたしました。

調査サマリー

■ 簡便性への強いニーズ

冷凍商品の定番「餃子」において「自宅で冷凍餃子を焼く際に失敗しがちなこと」では、「**皮がフライパンにくっついて破れてしまう**」が 40.9%、「**パリッとせず仕上がりがべちゃっとしてしまう**」が 28.8%、「**焼き目がつきすぎて焦がしてしまう**」が 22.7%など具体的な調理失敗経験が上位を占めました。また、「冷凍餃子を購入する際に重視する点」において、「**味のおいしさ**」が 61.8%、「**価格の手ごろさ**」52.5%はもちろん、「**調理のしやすさ（焼くだけ・失敗しにくい等）**」が 32.9%と重視な項目になっており、簡単に作ることが出来る強いニーズがあることが分かります。

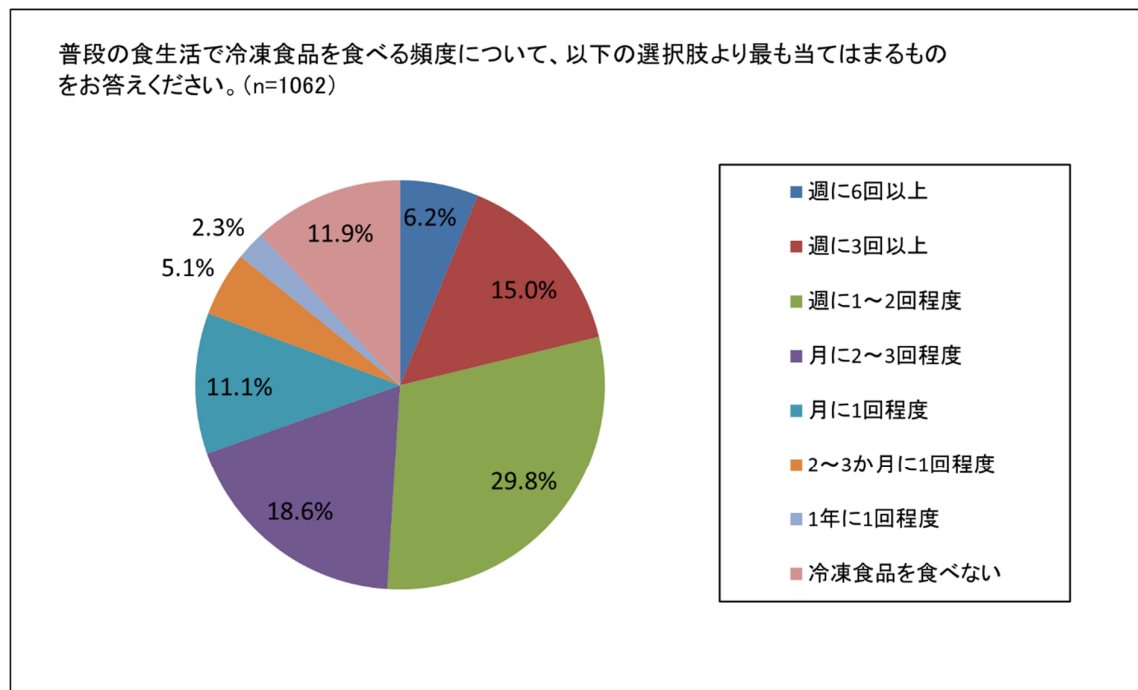
■ 冷凍餃子の万能性と多様な楽しみ方

「冷凍餃子を食事のメニューに選ぶ理由」で、「**純粹に餃子が食べたい時**」が 54.9%、「**食卓にもう一品欲しい時**」が 30.9%、「**忙しく食事を準備する時間があまりない時に**」が 26.2%という結果となっています。餃子に対して持つイメージでは、「**野菜も肉も一度に取れる**」が 38.3%、「**しっかり食べ応えがある**」が 33.1%、「**ご飯はもちろん、他のメニューと合わせやすい（お酒など）**」が 32.0%と満足感や汎用性の高さが評価され、**食卓を豊かにする存在**になっています。

調査結果から「**簡便性**」や「**味**」、「**値ごろ感**」、「**多様な楽しみ方**」などさまざまなニーズにあることが分かります。本商品は協同組合宇都宮餃子会、宮崎市ぎょうざ協議会に監修いただき、その品質に自信を持ってお届けします。また、フライパンひとつ・約 5～7 分の簡単調理で、少量から使える 3 列パック仕様と日々の食事やおつまみに、“ちょっと良い一品”を手軽にプラスできる商品となっており、調査結果からのニーズにぴったりです。

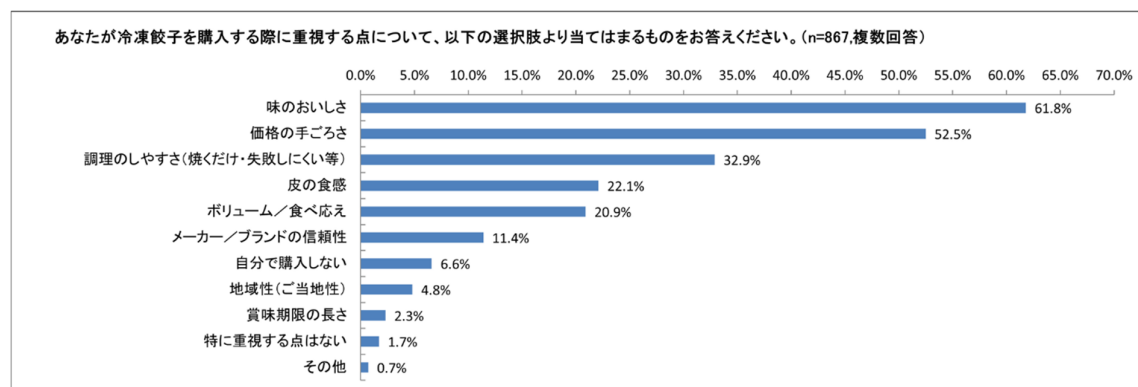
調査結果

1、普段の食生活の中で冷凍食品を食べる頻度について、以下の選択肢より最も当てはまるものをお答えください。



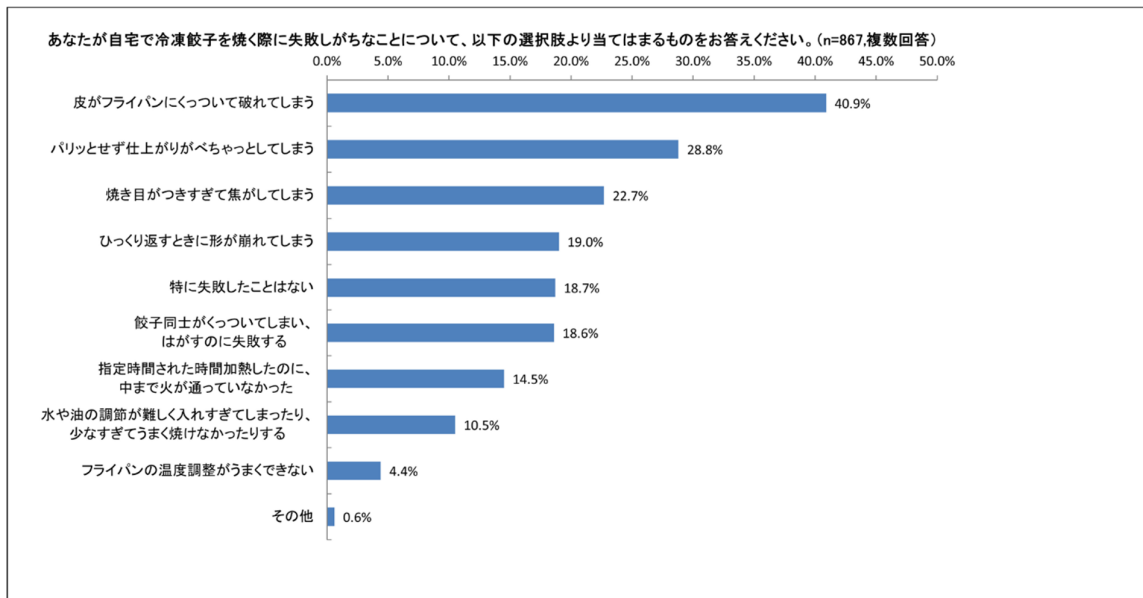
(n=1,062)

2、冷凍餃子を購入する際に重視する点について、以下の選択肢より当てはまるものをお答えください。



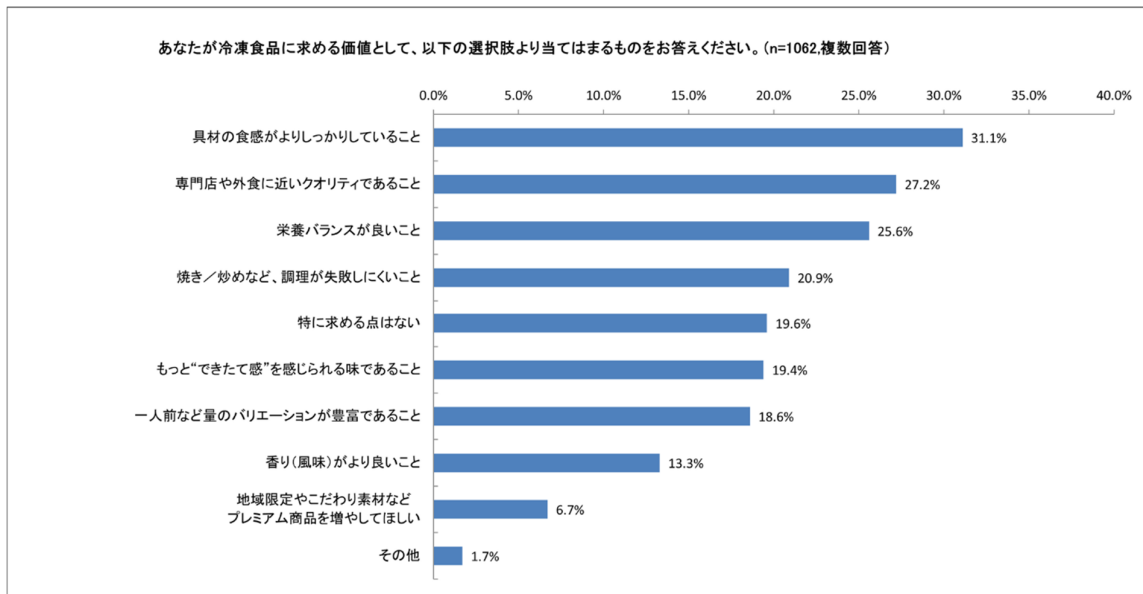
(n=867、複数回答)

3、自宅で冷凍餃子を焼く際に失敗しがちなことについて、以下の選択肢より当てはまるものをお答えください。



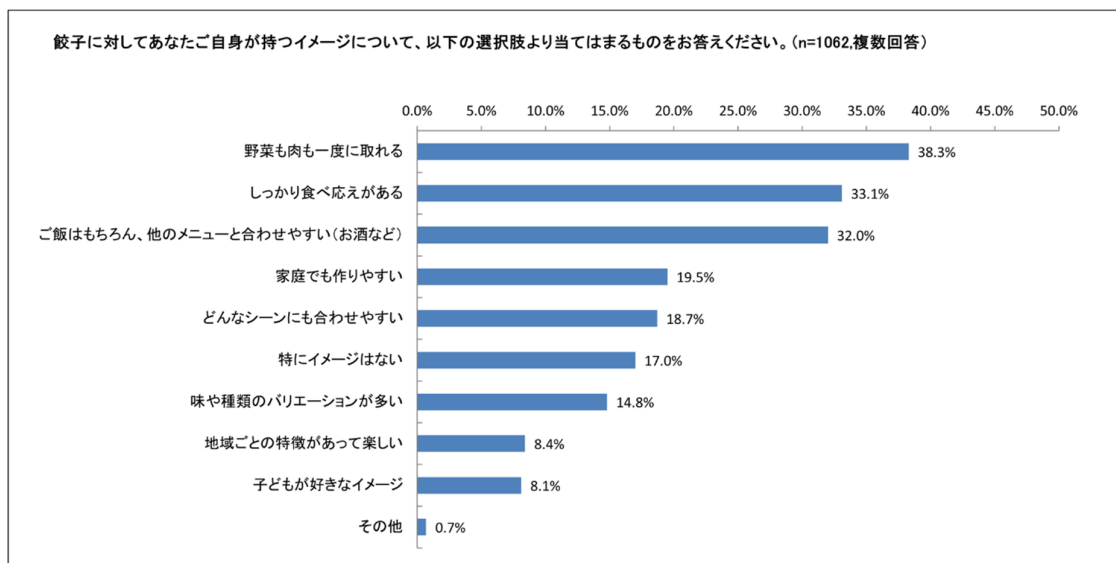
(n=867、複数回答)

4、冷凍食品に求める価値として、以下の選択肢より当てはまるものをお答えください。



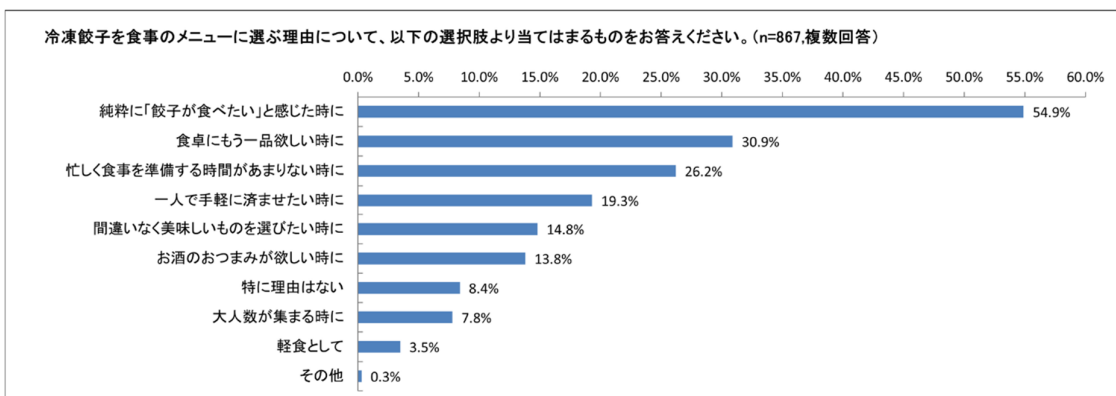
(n=1,062、複数回答)

5、餃子に対して持つイメージについて、以下の選択肢より当てはまるものをお選びください。



(n=1,062、複数回答)

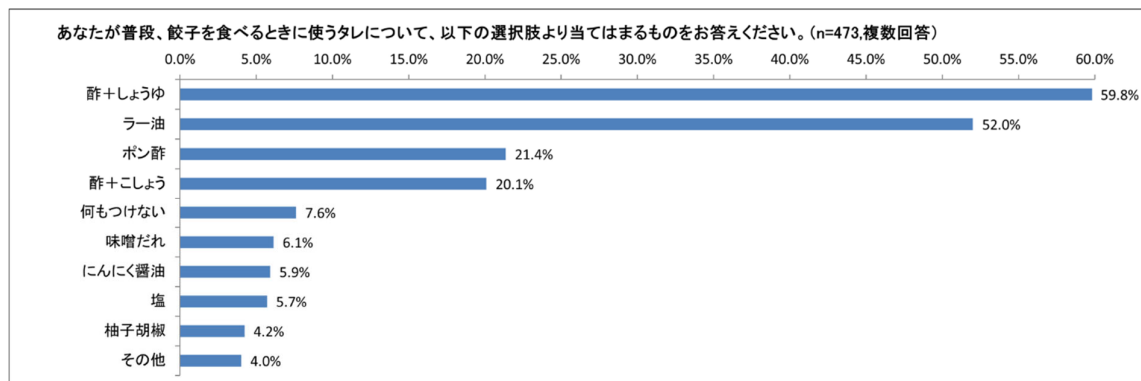
6、冷凍餃子を食事のメニューに選ぶ理由について、以下の選択肢より当てはまるものをお答えください。



(n=867、複数回答)

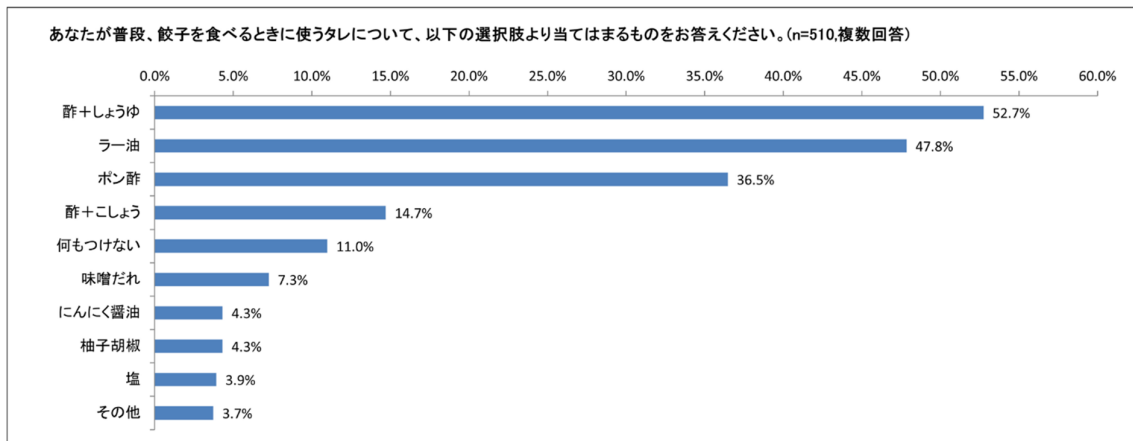
7、普段、餃子を食べる時に使うタレについて、以下の選択肢より当てはまるものをお答えください。

◆東日本エリア



(n=473、複数回答)

◆西日本エリア



(n=510、複数回答)

【調査概要】

- ・調査期間：2025 年 12 月
 - ・調査人数：1,062 人
 - ・調査対象：20 代～60 代以上の各世代の男女
 - ・調査方法：Web アンケート
 - ・調査地域：「宇都宮餃子会監修 焼餃子」、「宮崎市ぎょうざ協議会監修 焼餃子」の販売エリアに準ずる
- 【東日本エリア】：北海道、東北、関東、甲信越、北陸
- 【西日本エリア】：東海、近畿、中国、四国、四国、九州、沖縄