

2026年7月24日
株式会社東武ストア

JAPAN餃子大賞™2026総菜餃子部門で金賞受賞！ オリジナル商品「こだわり素材の焼き餃子」全店で好評発売中



株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)のオリジナル商品「こだわり素材の焼き餃子」が、このたび「JAPAN餃子大賞™2026」の総菜餃子部門において金賞を受賞いたしました。

JAPAN餃子大賞™とは、株式会社講談社BECK(主催)と一般社団法人焼き餃子協会(共催)が開催する、日本全国から集まる餃子の中から最高品質の逸品を決定するアワードです。食の専門家や餃子に精通する審査員による厳正な審査を経て選出されます。今回当社が受賞した総菜餃子部門は、スーパーやドラッグストアの総菜コーナーの商品が対象で、手軽さと美味しさを両立し、日常的に楽しめる餃子として高く評価されたものです。

このたびの受賞を受け、日頃より本商品をご愛顧いただいているお客様へ感謝を込めるとともに、より多くの方々にこの味をお届けできるよう、7月28日(火)～31日(金)までの4日間、中サイズを特別価格の380円(通常価格398円・いずれも税抜き)にて販売いたします。これからも販売体制を強化し、継続して皆さまの食卓へお届けしてまいります。

◆受賞商品の紹介 JAPAN餃子大賞™2026 総菜餃子部門 金賞 「こだわり素材の焼き餃子」



【販売価格】

- ・こだわり素材の焼き餃子(中):10個入 398円(税抜き)
※7/28～7/31の4日間は、特別価格380円にて販売します
- ・こだわり素材の焼き餃子(小): 5個入 218円(税抜き)

【販売店舗】

- ・東武ストア全店
※梅島店、曳舟店、本蓮沼駅前店、竹ノ塚店、みずほ台東店を除く

【美味しさの秘密】

- ①主原料はすべて「国産素材」を使用
- ②食感と甘みを引き出すキャベツの「粗切りカット」
- ③小麦の豊かな風味ともっちり感を追求した「皮」

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当: 梅沢・三瓶
TEL 03-5922-5111 (代表)

■美味しさを引き出す素材と製法の特長

① 主原料はすべて「国産100%」

餡のメイン食材であるお肉(豚肉・鶏肉)と野菜(キャベツ・ニラ)、皮に使用する小麦にいたるまで、厳選された国産素材を使用しています。さらに、にんにくは保存料・防腐剤を一切使用していない青森県産の最高級品種「福地ホワイト六片種」を採用。強い甘みと濃厚なコクを引き出します。



② シャキシャキ野菜の「甘み」と老酒の「深いコク」

キャベツはあえて9.6mmの粗切り(大きめカット)に。シャキシャキとした食感とともに、噛むたびに強い甘みと旨みが広がります。さらに、通常の3倍量(製造元ヨコミゾ社比)のニラと、隠し味の「老酒(ラオチュウ)」を効かせることで、タレなしでもお召し上がりいただける奥深い味わいに仕上げました。

③ 小麦の豊かな風味ともっちり感を味わう、低加水仕立ての「皮」

北海道産小麦「春よ恋」と「きたほなみ」を独自にブレンド。一般的な餃子の皮(加水率35~40%)よりも水分量を抑えた「加水率30%」で練り上げました。さらに、6回のローラーを通してゆっくりとグルテンを引き出すことで、小麦本来の香ばしい風味ともっちりとした食感を実現しました。



■開発ストーリー:妥協なき20年の歩み

東武ストア惣菜部門のオリジナル餃子の歴史は、製造元である株式会社ヨコミゾとの共同開発から始まりました。現在に至るまでの20年以上の歩みの中で、私たちは一貫して「美味しさと品質の妥協をしない」という姿勢を貫いてきました。今回の金賞受賞は、長年培ってきた確かな技術と、素材への誠実な想いが認められた証です。ぜひ、こんがりときつね色に焼けた、専門店のような本格焼き餃子をご家庭でお楽しみください。

➤ 製造元:株式会社ヨコミゾについてはこちら⇒<https://e-yokomizo.com/>

東武ストアはこれからも、お客様の日常の食卓に貢献できるよう、安全・安心な品質と美味しさを追求した価値ある惣菜の開発・提供に努めてまいります。

以上