

2026 年 7 月 24 日

「JAPAN 餃子大賞™ 2026」総菜餃子部門にて

そうてつローゼンの「国産野菜使用！香味野菜香る餃子」が金賞受賞！

主原料はすべて国産、皮や具材にこだわり本格中華ベースで野菜の甘みを最大限に

相鉄ローゼン株式会社

相鉄グループの相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・山田浩央）は、当社で製造販売する「国産野菜使用！香味野菜香る餃子」が、2026 年 7 月 24 日（金）に開催された「JAPAN 餃子大賞™ 2026」（以下、同アワード）総菜餃子部門において、金賞を受賞しました。なお、金賞を受賞するのは今回が初めてとなります。

同アワードは、株式会社講談社 BECK 主催・一般社団法人焼き餃子協会共催の、日々餃子を愛して食べ歩く愛好家たちが集まり、選び抜かれた餃子を表彰するものです。

金賞を受賞した本商品の野菜や鶏肉などはすべて国産で、皮や具材にこだわった他、中華ベースを使用し野菜本来の甘みと旨味を底上げし、最後の一個まで飽きずに食べ進められる味わいをお楽しみいただけます。

◆キーメッセージ

「キャベツの甘み・国産野菜の香り・鶏肉の旨味」を、一粒のなかに。

【商品概要】

商 品 名：国産野菜使用！香味野菜香る餃子

販 売 価 格：5 個入り 380 円（本体価格）

※販売価格は、チラシ・店舗により変更する場合があります。

取 扱 店 舗：そうてつローゼン 47 店舗

（神奈川県内 44 店舗、東京都内 3 店舗）

【皮へのこだわり】

- ・独自に配合した小麦粉を使用し、噛んだ瞬間にもちっとした弾力が楽しめます。
- ・練り・伸ばし・成形までを当社指定工場で一貫管理。
- ・保湿力の高い配合で、焼き上げから数時間経った後でも硬くなりにくい継ぎ目。

【具材へのこだわり】

- ・風味豊かな国産の香味野菜を、バランスよく配合。
- ・国産鶏肉を使用。ササミとムネの混合にこだわり、さっぱりそして旨味のある仕上がり。
- ・新鮮なキャベツを毎朝、契約農家から鮮度を保ったまま仕入れ。

中華ベースを使用し、深みとコクのある本格的な中華の味つけで野菜本来の甘みと旨味を底上げし、香味野菜の香りと共に、最後の一個まで飽きずに食べ進められる味わいに仕上げました。



以 上