

【メディカルを超越した冷凍餃子】たんぱく調整でも感動の旨さ！「みしまのこりゃヤバイ餃子」を11月15日新発売

～ 発売当日に「先行試食会＆声楽家コンサート」を大阪府堺市で開催（先着20名限定）～

三嶋商事株式会社（本社：大阪府堺市 代表取締役：三嶋頼之 以下、当社）は、食事制限がある方とご家族が同じ食卓を囲めるように開発した新商品「みしまのこりゃヤバイ餃子」を、2025年11月15日（土）より新発売いたします。

本製品は、**低たんぱく仕様**でありながら、誰もが思わず「こりゃヤバイ！」と叫ぶほどの**深い旨みと満足感**を実現した、メディカルを超えた冷凍餃子です。



【製品開発の背景：すべての人に食の喜びを】

当社は、治療食・介護食の販売を通じて、「商品を選ぶ楽しみ」「心から美味しいと感じる喜び」が食事制限によって失われがちな現実を見てきました。

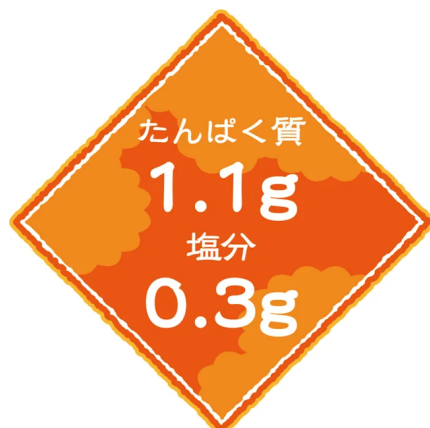
「病気があるから食べられない」と諦めていた方にも、食卓で笑顔になっていただきたいという強い思いから、「手包み餃子」の伝統を守る**餃子工房ヨコミゾ**（埼玉県）と、厳選素材の旨みを凝縮させたオ

リジナル調味料を製造する**合同会社食王**（埼玉県）とタッグを組み、誰もが思わず「こりゃヤバい！」と唸る美味しさの冷凍餃子を完成させました。（[さらに詳しい開発ストーリーはこちら](#)）



【「みしまのこりゃヤバい餃子」の3つの“ヤバい”特徴】

本製品は、「低たんぱく仕様」という枠を超えて美味しさを追求した、三嶋商事ならではの自信作です。



低たんぱくを感じさせない奥深い旨み

腎疾患等による食事制限を考慮し、肉の量を抑えた低たんぱく仕様でありながら、旨みと満足感を徹底追求。食王の調味料『こりゃヤバい埼玉』と、隠し味のワインビネガーが、お肉の物足りなさを補い、深いコクと奥深い味わいを実現しました。

こりゃやばいポイント1



こりゃやばいポイント2



こりゃやばいポイント3

「安心」を追求した素材へのこだわり

具材は、職人の目利きで選び抜かれた**国産・無添加素材**を使用。
化学調味料を使わず、素材そのものの味で勝負する**無添加餃子**です。

開発には、がんを克服し「食への真摯な姿勢」を再認識した**餃子工房ヨコミゾの副社長の決意**が込められています。

隠し味に使用した「こりゃやばい埼玉」

キハダマグロの低温熟成、淡路島の玉ねぎ、埼玉の古代米、深谷ネギ、川越のサツマイモ、埼玉が誇る優良食品工場のカツオといった厳選食材の旨みを凝縮したペースト状調味料です。

安さやスピードを追求する食が世界中で加速する現代ですが、「こりゃやばい埼玉」は、日本の素晴らしい生産者が手間をかけて育てた「まっとうな食材」の本来持っている力と美味しさを最大限に引き出し、食べる人の健康と笑顔を守るための「縁の下の力持ち」な調味料です。



『こりゃやばい埼玉』は、食材という「歌い手」の内部の力を引き出す「指揮者的の存在」

【発売記念】「食」と「音楽」の限定イベント開催

『みしまのこりゃやばい餃子』の発売を記念し、開発秘話や試食を楽しめる特別イベントを、発売当日に大阪府堺市で開催します。

新発売の“みしまのこりゃヤバイ餃子”をいち早くご試食できます！



11月15日イベントにご招待します(先着20名様)

たんぱく質を気にするあなたへ。

ご家族みんなで「おいしいね！」と笑いあえる餃子ができました。
開発者の想いを直接届けたい。だから「20名様限定」の特別な試食会です！

イベント内容

☆その1

新商品『みしまのこりゃヤバイ餃子』先行試食会！
(みしまの厳選シリーズ 特選コロケも
ご試食いただけます)

☆その2

餃子の隠し味『こりゃヤバイ埼玉』の生みの親
田中社長が、商品開発の苦労や、
商品に込めた想いを直接お話しします。
声楽家でもある田中社長の
ミニコンサートも予定しております♪



申込フォームはこちら！

※お申込みいただいた方には、事前に
当落結果をご連絡いたします。
この“ヤバさ”を会場で体感してください！



『みしまのこりゃヤバイ餃子』を
詳しく知りたい方はこちら！
⇒ ⇒ ⇒



- ・日時：2025年11月15日（土）14:30～16:30（14:15受付開始）
- ・会場：メゾン・ド・イリゼ
(大阪府堺市北区長曾根町183-5 堺市産業振興センター 1F)
※南海高野線「中百舌鳥駅」北出口 徒歩4分
※Osaka Metro御堂筋線「なかもず駅」8番出口 徒歩4分
- ・定員：先着20名（同伴者1名まで参加可能！）
- ・参加費：無料



『みしまのこりゃヤバイ餃子』などをお買い求めいただくこともできます！

<イベント概要>

日 時：2025年11月15日（土）14:30～16:30（14:15受付開始）

会 場：メゾン・ド・イリゼ(堺市産業振興センター 1F)

アクセス：南海高野線「中百舌鳥駅」／Osaka Metro御堂筋線「なかもず駅」徒歩4分

定 員：先着20名限定（要事前申込）

参加費：無料

<注目のイベント内容>

◆新商品先行試食会

新発売となる『みしまのこりゃヤバイ餃子』をいち早くご試食いただける他、みしまの厳選シリーズ
「特選コロケ」もご試食いただけます。

◆声楽家によるミニコンサート

調味料『こりゃヤバイ埼玉』の開発者であり、声楽家としてもメディア出演多数の田中利幸氏（合同会社食王 社長）がスペシャルゲストとして登場。

「歌と調味料で、笑顔を作る」という理念のもと、クラシックの名曲や、メディアでも取り上げられた
楽曲「囚われの旅人」を披露します。食と音楽が持つパワーをご体感ください！

◆開発秘話トーク&スペシャル対談

当社と合同会社食王による、商品開発への熱い想いと裏側を公開します！
また、堺市と埼玉県行田市に縁のある古墳トークも！？

商品情報

商品名	みしまのこりゃやばい餃子 25g×20個	
原材料名	野菜（キャベツ、にんにく、たまねぎ、にら、しょうが）、豚肉、豚脂、しょうゆ、でん粉、ごま油、オイスターソース、食塩、砂糖、こしょう、ペースト調味料（たまねぎ、きび砂糖、ほうじ茶、ガラムマサラ、キハダマグロ、古代米、唐辛子、天然塩、抹茶、昆布、柚子皮、柚子果汁、紅赤いも、ナタメ油、赤ワイン、長ネギ、鰹節）、ワインビネガー、皮（小麦粉、食塩）	
内容量	20個	
保存方法	－18℃以下で保存してください	
価格	税込1,300円（※ピースタイル本店価格）	
製造者	餃子工房ヨコミゾ株式会社 埼玉県行田市長野4丁目27番7	

※未加熱の生肉を使用しているため、中までしっかり加熱してお召し上がりください。

栄養成分表示 1個（25g）あたり	
エネルギー	46.5kcal
たんぱく質	1.1g

脂質	1.8g
炭水化物	6.6g
食塩相当量	0.3g
リン	11.4mg
カリウム	39.3mg

【三嶋商事株式会社 概要】

社 名：三嶋商事株式会社

所在地：大阪府堺市中区深井水池町3178

電 話：072-276-7177

代表者：三嶋 頼之

設 立：1982年10月

事業内容：創業から続く卸事業では、南大阪を中心とし300件の病院、老人福祉施設に腎臓病食・治療食・介護食を販売・自社配送しています。また、2008年にはネット通販ショップ ビースタイル本店をオープンし、全国の在宅療養中のお客様へ商品を届けています。近年は海外へも商品の輸出が拡大中。



取材に関するお問合せ

イベントでは『みしまのこりゃやばい餃子』のご試食が可能です。

ご希望の場合は、下記までご連絡ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

三嶋商事株式会社 広報担当：山下

TEL：072-276-7177（平日 9:00～17:00）

E-mail：toiawase@mishima-s.co

三嶋商事のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

三嶋商事株式会社

広報担当：山下

電話：072-276-7177

メールアドレス：toiawase@mishima-s.com