

地域の特産品 を活用した

畜産品

水産品

野菜

ご当地餃子

企画・開発～製造までを承ります。



ぎょうざうるる®



数々の受賞と実績!
味と品質管理は完璧に



全国縦断
ご当地餃子
プロジェクト

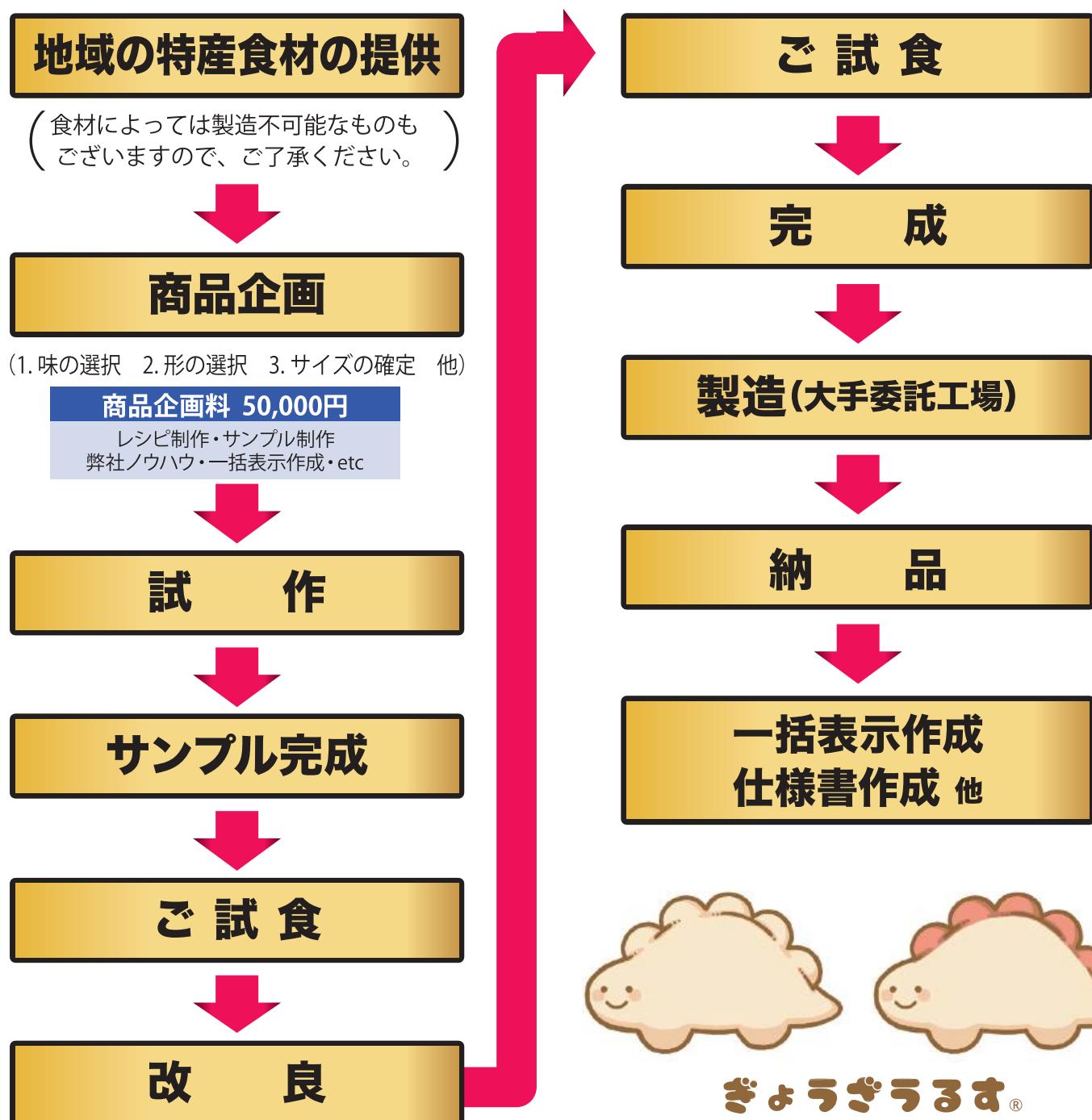
独自の開発技術を活用した
特別な餃子が出来上がります。



先ずは 包王Paouの餃子 5種(有償サンプル)を ご試食ください。



お好みの味とサイズを選んでいただきます。



ぎょうざうるす®

株式会社 アップライズ TEL.0749-26-3540

〒522-0201 滋賀県彦根市高宮町1555-1 〈営業時間〉9:00~17:00(土・日祝除く) ☐ tak@up-lines.com



弊社HP
はこちら



会社案内

社名	株式会社アップライズ (UP-LINES inc.)
所在地	〒522-0201 滋賀県彦根市高宮町1555-1(事務所) 〒170-8630 東京都豊島区東池袋3-1-3ワールドインポートマート2F(営業所)
連絡先	TEL.0749-26-3540 FAX.0749-26-3390
URL	http://www.up-lines.com/
代表取締役	滝川 徹
従業員数	18名(2024.1.1現在)
資本金	1,000万円
事業内容	◆プロデュース&運営



- ◆食品卸事業
- 近江牛
- 近江牛加工品
- 点心、肉加工品
- ◆ライセンス事業

主要取引先	(株)パンダイナムコアミューズメント、(株)エスフーズ、国分グループ本社(株) (株)G7ジャパンフードサービス、八洋食品(株)
設立	2000年9月1日
決算月	8月
沿革	<p>1981年 スキー&スノボツアー【ボーゲンツア】開始</p> <p>1995年 教育事業 学習塾【アップ・る】プロデュース&開校(以降7校を運営)</p> <p>2000年 株式会社アップライズ設立</p> <p>2002年 ~近江牛の肉餃子~【牛とん包(商標第4520228号)】販売開始</p> <p>2003年 「全国餃子名店対決(namco&日テレ主催)67店舗がエントリー」で優勝 【包王【パオウ】(商標第30054871号)】</p> <p>プロデュース&初出店(ナンジャタウン/東京都池袋)</p> <p>2004年 【ヨーグルトイランド】【魔法のかまど】</p> <p>プロデュース&初出店(ナンジャタウン/東京都池袋)</p> <p>2020年 【餃子たま】プロデュース&初出店(ナンジャタウン/東京都池袋)</p> <p>2021年【博多っ子餃子】プロデュース&初出店(ナンジャタウン/東京都池袋) 【Premium Gyoza Paou】プロデュース&初出店(京王仙川)</p>



TV取材だけでも約200本以上!



多くのメディアで紹介していただきました。
池袋では「人気餃子王」に認定、
20年以上愛され続けています。
(2023年末現在 直営4店・ライセンス店38店)



- ◆餃子世界初『モンドセレクション 2008』金賞
- ◆YAHOO ショッピング商品レビュー評価1位 (9,806店舗中)
- ◆JTB『るるぶ編集部が選んだ人気餃子』1位
- ◆おとなの週末『人気餃子 食べ歩き 59軒』2位
- ◆日本経済新聞社『おすすめお取り寄せ餃子』9位 etc

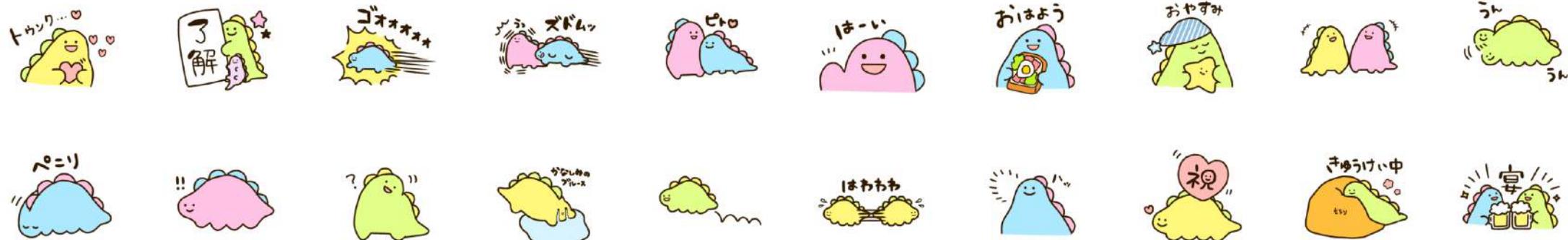
YAHOO! ショッピング



株式会社 アップライズ TEL.0749-26-3540

〒522-0201 滋賀県彦根市高宮町1555-1 (営業時間) 9:00~17:00 (土・日祝除く) tak@up-lines.com





餃子で地域を活性化！

ぎょうざまるす

全国縦断「ご当地餃子」 制作プロジェクト



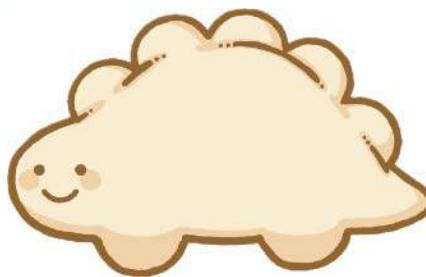
地域産品を活かした「ご当地餃子」で「地域の魅力」を発信

ぎょうざうるすが全国縦断の旅に出発

魅力ある各地域の特産物を見つけて

ご当地の餃子を製作していきます

- ご当地餃子制作



- ご当地ぎょうざうるす制作

メリット

- 地域のPR
- 地域産品のPR
- 地域生産者・販売店の売上UP
- 新たな市場の開拓
- 新たな地域の特産品

ご当地の
食品メーカー・飲食業・観光業・小売業・etc

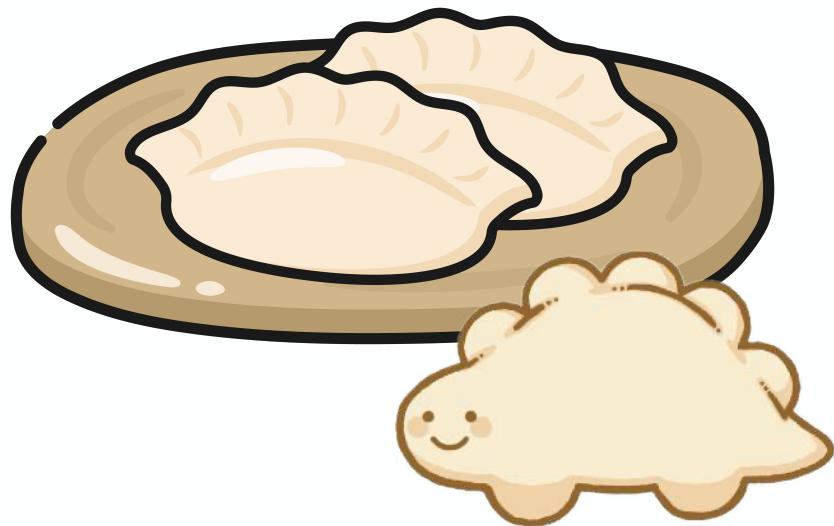
- ご当地餃子の販売

ふるさと納税返礼品・店舗メニュー・卸・テイクアウト・物販

(株) アップライズ

- ご当地餃子の企画開発・制作・卸
- ご当地ぎょうざうるす制作

ご当地餃子の魅力



ご当地餃子とは、**地域特有の食材や特徴を活かした餃子**のことを指します。

地域の特色を反映することで、単なる餃子の枠を超えて、**地域のアイデンティティを象徴する存在**です。幅広い市場にアプローチすることが可能で、**地域経済の活性化**にも寄与し、**観光客の誘致**にもつながります。

制作プロセスの概要

ご当地餃子の制作プロセスは、**地域の特色を最大限に活かすことを目的**としています。まず、地元の食材をリサーチし、餃子の具材を調整し、食材のバランスを見ながらオリジナルレシピを開発します。



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



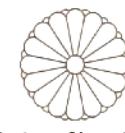
ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



商標
(THE MARK)



商標登録証
(CERTIFICATE OF TRADEMARK REGISTRATION)

登録第6819632号
(REGISTRATION NUMBER)
(標準文字)



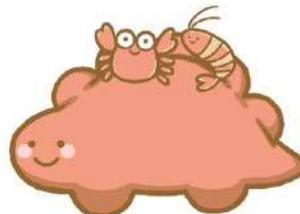
ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす



ぎょうざうるす

福井県バージョン

餃子市場の現状



成長市場

多様化

グローバル化

1. 日本国内外で人気
2. 冷凍食品としての需要が増加
3. 家庭用と外食産業の両方での高需要
4. 消費者の多様なニーズに応じた商品展開
5. 海外進出でアジアや欧米市場での認知度向上