

株式会社いなげや

〒190-8517 東京都立川市栄町 6-1-1

広報 TEL 042-537-5031

2023年4月12日

第14回からあげグランプリ®東日本スーパー惣菜部門 「国産桜姫鶏むね肉のkok旨塩唐揚」が“金賞”を受賞

株式会社いなげや(本社/東京都立川市、代表取締役社長/本杉 吉員)の「国産桜姫鶏むね肉のkok旨塩唐揚」が、4月12日(水)に開催された一般社団法人日本唐揚協会主催の「第14回からあげグランプリ®」の東日本スーパー惣菜部門にて**金賞**を受賞いたしました。



発売日 3月29日(水)

価格 100g 209円(税抜き)



【商品のこだわり】

＜国産むね鶏＞ 精肉売場で販売している「桜姫鶏」を使用。地鶏にも負けないジューシーな肉質と濃厚な旨みの特徴です。一般の鶏肉に比べてビタミン E 含有量が3倍(日本食品標準成分表 2015 数値比較)と栄養が豊富です。

＜国産生姜 & W 果汁＞ 爽やかな香りが特徴の「高知県産生姜」の他に、「高知県産ゆず」と「大分県産かぼす」の2つの国産果汁を隠し味として使うことで、風味豊かでさっぱりとした後味に仕上げました。

＜鶏ガラスープとほたてのだし＞ 「鹿児島県産鶏ガラスープ」に「北海道産ほたてエキス」を合わせ、ベースとなる味付けもパワーアップしました。揚げた後も濃厚な旨みと甘み、奥深いkokが引き立つ贅沢な味わいにこだわりました。

＜淡路島の藻塩＞ 味全体を引き締める塩には、「淡路島産藻塩」を採用。海藻の旨みを含んだ口当たりの良い、まろやかな塩味が特徴で、季節を問わずさっぱり召し上がれるやみつきになる味わいです。

＜専門店に負けないこだわり＞ 薄衣でサクッと揚がる「ブレッター粉」を使用し、揚げたてはもちろん、冷めてもおいしい唐揚を実現。手間を惜みず、お店で一つひとつ丁寧に揚げています。

＜開発者からコメント＞ 仕込みから揚げ方まで全てにこだわりを追求。唐揚げ好きにはたまらない、自信の一品が完成しました。ぜひ一度、ご賞味ください。

参考：からあげグランプリ®について 一般社団法人日本唐揚協会主催で、日本唐揚協会会員(カラアゲニスト)や唐揚げが大好きな一般のグルメファンが「日本で一番うまい唐揚げ店を決める」グランプリです