

2025年4月9日

株式会社いなげや

第16回からあげグランプリ®東日本スーパー惣菜部門 「鶏だしと生姜香る！コク旨もも唐揚」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「鶏だしと生姜香る！コク旨もも唐揚」が、4月9日(水)に開催された一般社団法人日本唐揚協会主催の「第16回からあげグランプリ®」東日本スーパー惣菜部門にて金賞を受賞いたしました。金賞以上は5年連続、特別賞を含む賞の受賞は初エントリー以来7年連続となります。



本体価格
100g 当たり 219 円
(税込価格 236.52 円)

【商品のこだわり】

- ① 新鮮な鶏ガラから炊き出した滋味あふれる「鹿児島県産鶏ガラスープ」
- ② 繊維が少なく、風味が際立つ「高知県産生姜」
- ③ 淡路島の海水と国産海藻を原料に、職人がじっくり炊き上げて焼成したこだわりの「藻塩」
- ④ 自然な甘みとコクをプラスする「北海道産たまねぎ」のすりおろし
- ⑤ 隠し味として“辛さではなく、旨みを際立たせる”「一味唐辛子」



惣菜・ベーカリー部
マーチャンダイザー 佐藤さん

【開発秘話】

幅広い方に楽しんでいただける味を目指して開発しました。昨年の金賞受賞を励みに、今回は「鶏だし」のコクと「おろし生姜」の香りを活かした新たな味に挑戦。原料や仕込み、味付けのバランスにこだわり抜いた商品です。鶏だしのコク深い味わいと、おろし生姜の爽やかな香りで飽きの来ない優しい味付けに仕上げました。一口食べればもっと食べたくなる渾身の逸品です。いなげや惣菜の総力を挙げて開発した自信作を、ぜひご賞味ください。

【参考】からあげグランプリ®: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

以上