

2024年4月11日

第15回からあげグランプリ®東日本スーパー惣菜部門 「醤油糎とお出汁仕立て！若鶏もも唐揚げ」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「醤油糎とお出汁仕立て！若鶏もも唐揚げ」が、4月10日(水)に開催された一般社団法人日本唐揚協会主催の「第15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。また今回は、特別賞スーパー惣菜部門「伊藤園 毎日1杯の青汁と相性バツグン！唐揚げ ごくごく青汁賞」とのW受賞です。金賞以上は4年連続、特別賞を含む賞の受賞は初エントリー以来6年連続となりました。



本体価格 100g 209円(税込価格 225.72円)

【商品のこだわり】

- ①醤油糎…お肉を柔らかく。旨味成分は塩麴の10倍！
- ②3種のブレンド醤油…旨味・香り・色を追及した配合
- ③鶏がらスープ…旨味とコクが凝縮
- ④宗田かつお節だし…力強いコクと濃厚な香り
- ⑤真昆布だし…かつおだしと合わせることで、旨味が倍増！



惣菜・バーカリー部 佐藤 MD

【開発秘話】

これまで最高金賞の唐揚げを開発してきた前任者からバトンタッチしました。原料をすべて見直すところからスタート。使用部位は「むね」から「もも」に、味付けは塩味から醤油味に、仕込み、味付けのバランスまでこだわり、リニューアルしました。醤油糎と3種の出汁のハーモニーで飽きの来ない優しい味付けにし、一口食べればもっと食べたくなる自慢の一品です。いなげや惣菜の総力を挙げて開発した商品を、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