

2020年4月15日（水）

「第11回からあげグランプリ®」金賞受賞

～金賞と審査員特別賞を受賞しました～

本日、一般社団法人 日本唐揚協会（会長兼理事長 やすひさ てっぺい）が主催する『第11回からあげグランプリ®』において、弊社の「国内産若どりのスパイシー手羽先揚」がスーパー総菜部門（東日本）金賞と審査員特別賞を受賞しました。今回の受賞は、東日本でエントリーした43社の中から、金賞の10社に選ばれたものです。なお、本日の発表会において、10社の中から「最高金賞」1社が選ばれます。

弊社は、今回の受賞を励みに、今後もお客様に喜んでいただける美味しい「から揚」を開発して参ります。

1. 金賞および審査員特別賞

「国内産若どりのスパイシー手羽先揚」



2. 商品特長

(1) 原料

原料の手羽先は、精肉部門で販売している国内産の生原料を使用しています。専門店のように素揚げをすることで素材の風味と食感を大切にし、差別化を図っています。

(2) 味付け

素材の味を生かすため、シンプルに胡椒を効かせた味付けにしています。さらにタレは胡椒を引き立たせるために最小限に抑え、隠し味にみりんを加えることで、スパイシー感が引き立つように仕上げています。

(3) 担当バイヤーコメント



商品開発で苦労した点は、「専門店の味にどれだけ近づけるか」という点です。専門店のように鶏皮の食感・鶏肉のジューシー感を出すため、当社のフライヤーでも食感がよく揚がるように、粉・タレ共に試行錯誤を重ねて現在の食感にすることができました。

担当バイヤー：須藤 圭一

3. 「からあげグランプリ®」とは

一般社団法人 日本唐揚協会による「日本で一番うまい唐揚げ屋さんはどこ！？」。本当に美味しい唐揚げを決めるべく 2010 年より毎年開催している人気投票企画です。



※SNS等による一般投票にて予選投票・決選投票を経て 11 部門の受賞店・企業を決定。

昨年新設されたスーパー総菜部門の東日本・中日本・西日本の 3 部門の金賞は、審査員による試食審査会にて決定されました。

以上