

“カラアゲニスト” 集まれ～！新宿小田急で
「からあげカーニバル 2022」を開催
～ 歴代の「からあげグランプリ®」最高金賞受賞店、8店舗が一堂に！～

小田急百貨店新宿店では、本館地下2階食料品売場にて5月18日（水）～24日（火）の期間、「からあげカーニバル 2022」を開催します。一般社団法人日本唐揚協会が主催する、“日本で一番うまい唐揚げ屋さん”を決める「からあげグランプリ®」で、最高金賞受賞歴がある唐揚げ店8店舗がデバ地下に集合します。

ベーシックな醤油味や柚子胡椒マヨ味、とり皮せんべいから鰻の唐揚げまで、バリエーション豊かな唐揚げを展開。唐揚げをこよなく愛する“カラアゲニスト”垂涎のイベントです。ぜひこの機会に、各店こだわりの一品を食べ比べてみていかがでしょうか。

<出店店舗一覧>



①群馬県高崎市『イスウ』



②兵庫県神戸市『揚匠 しげ盛』



③大分県宇佐市
『りょうたの手羽先』



④愛知県尾張旭市
『諭吉のからあげ』



⑤大分県中津市
『元祖中津からあげ もり山』



⑥大分県中津市『からあげ専門店
げんきや【舷喜屋』



⑦和歌山県岩出市
『からあげ まんぷく亭』



⑧神奈川県南足柄市
『小田原吉匠』

①群馬県高崎市『イスウ』 ※第11回・13回最高金賞受賞

上質で柔らかい群馬県産の上州麦風どりを使用し、素材一つ一つにこだわった唐揚げです。

・上州麦風どり唐揚げ しょうが正油 440円/100g

②兵庫県神戸市『揚匠 しげ盛』 ※第5～10・12回最高金賞受賞

希少部位の柔らかい肩肉を使った“激旨”唐揚げ。漬けこみダレにこだわった、柚子胡椒マヨ味は自慢の一品です。

・神戸唐揚げ（柚子胡椒マヨ味）440円/100g

③大分県宇佐市『りょうたの手羽先』※第4回最高金賞受賞

福岡の老舗醤油醸造元オリジナルブレンドのタレが絶妙。一本ずつ手で丁寧に揉み込むことでカリッとした衣に細部まで味がしみ込んでいます。

・りょうたの手羽先 440円/100g

④愛知県尾張旭市『諭吉のからあげ』※第9回最高金賞受賞

特性醤油タレに漬け込んだ旨味のある肉汁で溢れたからあげ。サクサクの衣にじゅわあーと旨みが広がります。大分産かぼすこしょうを使用したからあげは絶品。

・かぼすからあげ 454円/100g

⑤大分県中津市『元祖中津からあげ もり山』

※第9回～12回最高金賞受賞/グランドチャンピオン(栄誉称号)

からあげの聖地・中津を代表する名店。塩をベースにショウガや数種類の調味料とニンニクを使った秘伝のタレが魅力です。

・骨なしもち 454円/100g

⑥大分県中津市『からあげ専門店 げんきや【舷喜屋】』※第11回・13回最高金賞受賞

九州産若鶏を100%使用。中津醤油をベースに10種類のスパイスを使用した秘伝のタレで、冷めても旨いあっさり醤油のからあげです。

・中津からあげ 459円/100g

⑦和歌山県岩出市『からあげ まんぷく亭』※第13回最高金賞受賞

国産の大きめな鶏皮をそのまま、カリカリのからあげにしたものが、「とりかわせんべい」です。ザクツとした歯ざわりと、柔らかい脂質の食感が楽しめます。

・とり皮せんべい 594円/1袋

⑧神奈川県南足柄市『小田原吉匠』(初出店)※第6回最高金賞受賞

国内で水揚げされた鰯をまるごと唐揚げにしました。頭からしっぽまでカラッサクッ骨まで全て食べられます。塩味は、魚の旨味を引き立てる、まろやかな塩味の「ピンクロックソルト」を使用しています。

・鰯の唐揚げ(塩味) 200円/1枚

<からあげ弁当も登場!>

期間中、以下の店舗で特製からあげ弁当を販売します。

- 『からあげ専門店 げんきや【舷喜屋】』 鶏めし弁当 864円
- 『元祖中津からあげ もり山』 からあげ弁当 788円
- 『からあげ まんぷく亭』 とり飯からあげ弁当 680円
- 『諭吉のからあげ』 諭吉のからあげ弁当 1,080円 ※1日限定30食

<開催概要>

名称:「からあげカーニバル2022」

期間:5月18日(水)~24日(火)10時~20時30分

場所:小田急百貨店新宿店本館地下2階食料品売場<イベントコーナー①>

所在地:東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス:新宿駅西口すぐ

TEL:0570-025-888(ナビダイヤル)

URL:<https://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当[丹野・野村]まで、お願いいたします。
TEL:03-5325-2327 Mail:ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp