

2023年4月12日
イオンリテール株式会社

「第14回からあげグランプリ®」東日本スーパー総菜部門で 「唐揚げ唐王」が4年連続＜金賞＞を受賞

一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第14回からあげグランプリ。」東日本スーパー総菜部門にて、イオンリテールの看板総菜である「唐揚げ唐王」が、4年連続となる「金賞」を受賞しました。



「唐揚げ唐王」は2019年、「誰からも愛される唐揚げの王道」「肉感溢れる薄衣」「ジューっとジューシー大粒サイズ」の3つをコンセプトに誕生し、当社の総菜部門でNo.1の売上を誇る看板商品です。中でも「肉感溢れる薄衣」が最大のこだわりです。

当社は、本商品の発売開始以来、3つのコンセプトはそのままに、食感の決め手となる衣やタレの配合など試行錯誤しながらも毎年改良を重ね、何度も食べたくなるような美味しさを追求しており、今年2月にリニューアル発売を実施しました。

「唐揚げ唐王」今年のリニューアルポイントと特長

- ◆生姜のすりおろしのほか、香り成分が本体の20倍以上含まれる生姜の皮の乾燥粉末を漬けたれに混ぜ込むことで、生姜の風味・香りをより感じられる唐揚げに仕上げています。
- ◆リニューアル前より塩分を30%カットしています。塩を減らしても旨味を感じられるよう、3種の醤油（減塩、たまり、淡口）と塩麹、無添加の発酵調味料をブレンドしているほか、まろやかな味わいと旨味の強さが特長のフランス産ローヌ岩塩も使用しています。
- ◆地鶏とかつお、昆布の出汁を使用し香りとコクを閉じ込め、噛めば噛むほど鶏の味わいがする唐揚げに仕上げています。
- ◆打ち粉・バター・まぶしの3段階製法の保水効果により、肉の繊維を壊さず肉汁を逃さないほか、サクサク感の持続する衣に改良しています。

＜その他のこだわり＞

生姜のほか、にんにく、玉ねぎ、りんご、ねぎ油といった香味野菜・果物、計5種をふんだんに使用することで、玉ねぎの甘味で生姜の風味を際立たせているほか、国産りんご100%のすりおろしの甘味や爽やかさ、ねぎ油のコクのある後味を感じる逸品に仕上げています。



【販売概要】

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※1等約360店舗

価格：100g当たり 本体 218円（税込 235.44円）※2

規格：一粒 約40g

＜「イオンのお惣菜」公式サイト＞ <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/hotdeli/>

※1：北陸信越・関東・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※2：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。