

2021年3月2日  
イオンリテール株式会社

「生姜感」を1.3倍にアップ! 鶏の旨みや醤油のコクにもこだわり  
「わざわざ買いに行っても食べたくなる王道の味」を追求  
一番の人気惣菜「唐揚げ 唐王」をリニューアル

イオンリテールは3月3日(水)より、2019年の発売以降累計800万パックを販売し、当社の惣菜部門で一番人気となっている「唐揚げ 唐王」をリニューアルし、本州(東北を除く)・四国の「イオン」「イオンスタイル」約340店舗にて販売します。\*1



日本の国民食とも言われ、手ごろで食卓のメインおかずとしても最適な唐揚げは、感染症拡大による巣ごもりや家飲み需要を受けてさらにニーズが拡大しています。当社でも2020年度の鶏の唐揚げの売上前年比約1.2倍となるなど伸長しています。

「唐揚げ 唐王」は2019年10月の発売以降、「衣がサクツとしていて中はジューシー」「温かなくても冷めてもおいしい」などお客さまより大変好評をいただき、当社のパック惣菜部門で一番人気の商品です。

こうしたなか当社は、お花見や卒入学のお祝いなど家族で集まって食卓を囲み、唐揚げを食べる機会が増えるこの季節に合わせ、「わざわざ買いに行っても食べたくなる王道の味」をさらに追求するため「唐揚げ 唐王」をリニューアルします。ジューシーさを感じられる一粒約40gの「大粒」や国産米粉をブレンドした「カリサク食感」の「薄衣」などの特長はそのままに、生姜の香りや風味、醤油のコクや鶏の旨みをより楽しめる逸品に仕上げています。

「唐揚げ 唐王」のリニューアルのポイントと特長

- 1 リニューアル前と比べて、1mmにカットした高知県産生姜を1.3倍量使用することで、より生姜の香りや風味をアップ。
- 2 鶏の焼きガラで煮出したチキンエキスを調味液として加えることで、噛むたびに鶏の旨みを感じられる味わいに。



《その他特長》

- 味** 「濃口」「薄口」「たまり」の3種の醤油に「醤油麴」を加え、隠し味に焼きあごとしと赤ワインを使用することで香ばしさとコクのある味わいに仕上げています。たれをしっかりと揉みこむことで、冷めても硬くならずいつでもジューシーさをお楽しみいただけます。
- 衣** 国産米粉と複数の澱粉を独自に配合した衣を使用することで、「カリカリ」「サクサク」とした軽い食感を実現しています。一粒約40gの食べ応えのある大粒カットの唐揚げです。
- 揚** 高温短時間調理(180℃4分)により、「中はジューシー、外はサクサク」の食感を実現しています。

\*1:一部先行販売している店舗があります。

## 【販売概要】

商品名：「唐揚げ 唐王」

発売日：2021年3月3日（水）※<sup>1</sup>

展開店舗：本州（東北を除く）・四国の「イオン」「イオンスタイル」約340店舗

価格：100g当たり 本体価格178円+税※<sup>2</sup>

規格：一粒 約40g

※<sup>1</sup>：一部先行販売している店舗があります。

※<sup>2</sup>：軽減税率（8%）対象商品です。税込価格は小数点以下が切り捨てになり、単品で購入した際の価格となります。標準価格のため、店舗により価格が異なります。

## 【「唐揚げ 唐王」開発者コメント】

「誰からも愛される唐揚げ」＝「唐揚げの王道」を目指す強い思いで「唐揚げ 唐王」をリニューアルしました。おいさと安全・安心をとことん追求するためにさまざまな原料や調理法を研究し、納得のいくまで試作しては食べて、を何度も繰り返してようやく完成した自信作です。

お客さまにアンケートを実施した結果、「生姜感をもっとアップしてほしい」といったお声を多くいただきましたので、今回のリニューアルでは特にその点にこだわっています。生姜は多く入れるほど風味も上がりますが苦みも出てしまいます。試行錯誤の結果、ペースト状にするのではなく高知県産生姜を1mmにカットしたものを調味液に配合することで、苦みを残さず風味だけをアップさせることに成功しました。

食べていただいた方に「わざわざ買いに行ってもまた食べたい」「知人や友人にも紹介したい」ときっと思っていただけ、「冷めてもジューシー感とカリサク食感、旨み」を感じられる逸品に仕上げているので、是非お楽しみいただきたいと思います。



イオンリテール株式会社  
デリカ商品部  
米沢 哲也