

【おぐらの唐揚げ】

**バターの香り引き立つ「明太マヨから揚げ」と昆布出汁の変わり種「濃昆ネギ塩から揚げ」を
10月18日（金）より期間限定で発売！**

まん福ホールディングスグループの「おぐらの唐揚」（オグラドルフィン株式会社 本社：熊本県、代表取締役社長：猿渡弘太、以下「おぐらの唐揚」）は、10月18日（金）より、「明太マヨから揚げ」と「濃昆ネギ塩から揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。

1つが大きくインパクトのある唐揚げに、おぐら特製の味付けが人気の毎月恒例の期間限定オリジナルメニューを是非ご賞味ください！



【おぐらの唐揚 店内調理の4つのこだわり】

・Point.1 48時間！

おぐらの唐揚の肉の漬け込みは48時間、しっかりと味をなじませ寝かせます。

・Point.2 270年！

創業270年の老舗名店の山内醤油（※1）を使用しています。

・Point.3 100回！

店内すりおろしのニンニクで、肉のもみ込み（味入れ）を100回行います。

・Point.4 4分30秒！

軽い食感となる国産片栗粉をまぶしたら、遠赤外線フライヤーにて4分30秒、最高の揚げたてに仕上げます。

（※1）おぐらの唐揚では、熊本で270年間愛されてきた山内醤油を使用し、味付けを行っております。これにより醤油の濃い味付けを実現させ、ニンニクとの相性も抜群です！醤油唐揚げ、塩唐揚げ、チキン南蛮、どの商品にも山内醤油を使用し、味付けを行っております。（塩唐揚げ、チキン南蛮にはニンニク不使用）

【商品概要】

- 商 品 : 「明太マヨから揚げ」、「濃昆ネギ塩から揚げ」
※各種単品での販売（2個～）、お弁当も取り揃えております。
- 販売期間 : 10月18日（金）～11月21日（木）
- 取扱店舗 : 全店舗
- 注文方法 : ご来店、お電話、LINEモバイルオーダー (<https://onl.sc/sLVCJeP>)



品名 : 「明太マヨから揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

バターの香りを纏わせた自家製の明太ソースに、マヨネーズを組み合わせた自慢のギルティ商品が限定復活！
中毒性のある味付けで、食欲の秋にぴったりなご飯泥棒メニューを是非ご堪能ください。



商品名 : 「濃昆ネギ塩から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

昆布出汁ベースのおぐら特製塩ダレに、フレッシュなネギをたっぷり混ぜ入れました。濃厚な旨味、塩味、ネギが唐揚げとの相性抜群でたまりません！ 和風な味付けでお酒にも合う逸品です。

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■おぐらの唐揚 概要

会社名 : オグラドルフィン株式会社
住所 : 熊本県熊本市南区流通団地 2 丁目 6
代表取締役 : 猿渡弘太
電話番号 : 096-378-0029
事業内容 : 唐揚げ・弁当の製造販売
HP : <https://ogurano-karaage.com/>



■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役 : 加藤智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>

