

【おぐらの唐揚げ】
新感覚の和風唐揚げ「あおさバターから揚げ」と
さらに進化した人気メニュー「うめから揚げ」を1月17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「おぐらの唐揚げ」（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「おぐらの唐揚げ」）は、1月17日（金）より、「あおさバターから揚げ」と「うめから揚げ」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の特別な味わいを是非ご賞味ください！



【商品概要】

- 商品：「あおさバターから揚げ」、「うめから揚げ」
※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：1月17日（金）～2月13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>）

商品名：「あおさバターから揚げ」

販売価格：2個 390円（税込）～

初登場の「あおさバター」は、香り高いあおさ海苔とコク深いバターを絶妙に合わせ仕上げたソースが新感覚の和風唐揚げです！
芳醇な香りが鼻をくすぐり、食欲をさらに引き立てる逸品。
ぜひ一度お試しください。



商品名：「うめから揚げ」

販売価格：2個 390円（税込）～

旨味たっぷりの甘めのお出汁に、爽やかな酸味のかりかり梅と梅ペーストをたっぷり混ぜ込んだ大人気メニューが、さらに味わい深くなりリニューアルして限定復活！色鮮やかな仕上がりで、見た目にも華やか。梅の優しい香りとほのかな甘酸っぱさが、ジューシーな唐揚げの旨味を引き立てます。



※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 店内調理の4つのこだわり】

Point.1 48時間！

おぐらの唐揚げの肉の漬け込みは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）おぐらの唐揚げでは、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）

会社概要

1.おぐらの唐揚げ

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/>



2.まん福HD

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>

