

【おぐらの唐揚げ】

ピリッと柚子&さっぱり新玉ねぎ！2月14日（金）より旬の限定メニューが仲間入り！



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：櫻井悠矢、以下「おぐらの唐揚げ」）は、2月14日（金）より、ピリッと爽やかな「ゆず胡椒から揚げ」と、旬の甘みが広がる「新たまぼん酢唐揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。どちらも最後までさっぱり楽しめる、クセになる美味しさです！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を施した特別な味わいをぜひご賞味ください！

【商品概要】

- 商 品 ：「ゆず胡椒から揚げ」、「新たまぼん酢唐揚げ」
※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：2月14日（金）～3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：「ゆず胡椒から揚げ」

販売価格：2個 390円（税込）～

おぐら不動のNo.1商品「ゆず胡椒から揚げ」が、さらに進化して期間限定で復活！宮崎県産の柚子を粗びきにして仕上げたおぐら特製の柚子胡椒ダレをたっぷり絡めることで、口いっぱいに広がる爽やかな香りと、ピリッとした辛みが絶妙なバランスに仕上がりました。



商品名：「新たまぼん酢唐揚げ」

販売価格：2個 390円（税込）～

旬の新玉ねぎをたっぷり使用した自家製ぼん酢をベースにした、さっぱりとした味わいの唐揚げです。

新玉ねぎならではの甘みとジューシーさが、おぐら自慢の鶏肉の旨みと絶妙に絡み合います。さらに、黒胡椒のアクセントが唐揚げの旨みを引き立て、ど



※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

【おぐらの唐揚げ 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：櫻井悠矢

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：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>

