

熊本・龍田に新登場！人気唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」 今年3店舗目をオープン

まん福ホールディングス株式会社

2025年9月12日 15時43分



「おぐらの唐揚 龍田店」

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：櫻井悠矢、以下「おぐらの唐揚」）は、9月12日（金）に新店舗である「おぐらの唐揚 龍田店」をオープンいたします。

ゆめマート併設の小型店舗として誕生！

龍田店限定企画として、9月30日（月）まで500円以上お買い上げの方に1回「お楽しみ抽選会」を実施します。※特賞は3,840円相当のセット商品がプレゼントになります。内容（醤油6個・しお6個・手羽先12本）



龍田店は熊本市北区のゆめマート龍田店敷地内に位置し、お買い物帰りに立ち寄りやすい
便利な立地が特徴です。この機会にぜひ [おぐらの唐揚 龍田店] をご利用ください。

【店舗情報】

店名：おぐらの唐揚 龍田店

住所：〒861-8006 熊本県熊本市北区龍田 8 丁目 15-75

電話番号：096-321-8440

営業時間：10:00～21:00 [LO.20:55]

定休日：年始（詳しくは店舗へお問い合わせください）

営業形態：テイクアウトのみ

駐車場：ゆめマート龍田店併設店舗（ゆめマート駐車場をご利用ください）

支払方法：現金・ゆめかクレジット・ゆめか払い



ひとつが大きくジューシー、食べごたえのある唐揚げ！



毎月、趣向を凝らした期間限定メニューもご用意しています！

【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：東京都千代田区岩本町 3-7-15 VORT 秋葉原Ⅶ 5 階

代表取締役：加藤智治

HP：<https://manpuku-hd.jp>

