

唐揚げ専門店「おぐらの唐揚げ」が期間限定メニューの発売を開始！ 帰ってきたうま辛、大人贅沢なトリュフ&チーズの2品が 12月16日より全店舗に登場！

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：水谷昌道、以下「おぐらの唐揚げ」）は、12月16日（金）より全店舗にて、「うま辛から揚げ」と「大人のトリュフ&チーズから揚げ」の2品を期間限定で発売開始いたします。

今回の期間限定商品は、ホットでリッチな冬にふさわしいラインナップが登場！

毎月、月替わりの期間限定メニュー2品をご提供中！12月は、昨年も大好評だったうま辛から揚げが登場。そして新メニューとして世界三大珍味のひとつといわれているトリュフとチーズを贅沢に使用した大人のトリュフ&チーズから揚げが期間限定メニューに仲間入りしました。1年の締めくくりにおぐらの唐揚げを食べて元気に新年を迎えてみてはいかがでしょうか。是非ご賞味ください。

※各種単品での販売（2個〜）、お弁当も取り揃えております。



【おぐらのから揚げ 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）

【商品概要】

- 商 品：「うま辛から揚げ」、「大人のトリュフ&チーズから揚げ」
- 販売期間：12月16日（金）～1月19日（木）
- 取扱店舗：全店舗



商品名：「うま辛から揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

うま辛ファンのリクエストにお応えて今年も販売いたします！おぐら自慢の醤油から揚げに胡麻油香るピリ辛のオイルソースが決め手です！ご飯にも合いますので食卓のおかずにとぴったりのから揚げです。



商品名：「大人のトリュフ&チーズから揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

2種のチーズを加えたパウダーがまるで降り積もる雪のようにたっぷりとかかった、見た目からも冬を感じられる逸品です。トリュフとブラックペッパーが合わさり、芳醇な香りとマイルドな刺激が口いっぱいに広がります。

※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

■おぐらの唐揚げ 概要

会社名 : オグラドルフィン株式会社
住所 : 熊本県熊本市東区長嶺西1丁目1番3号
代表取締役社長 : 水谷昌道
電話番号 : 096-285-5659 (長嶺店事務所)
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>

