

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」がインパクト抜群な新商品を
期間限定で発売開始！爽やかな香りに包まれる「梅から揚げ」と「ゆず味噌から揚げ」が
2月17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」（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」）は、2月17日（金）より全店舗にて、「梅から揚げ」と「ゆず味噌から揚げ」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、見た目も鮮やかで楽しい!“梅”と“ゆず味噌”を使用した和風から揚げ！

2022年12月に、熊本朝日放送「くまパワ+」にて放送された番組企画〈おぐらの唐揚 期間限定商品No.1決定戦〉（出演者によるランキング付け）で見事1位に輝いた「梅から揚げ」がついに限定復活いたします！新作となる「ゆず味噌から揚げ」は風味豊かな柚子とコク旨な味噌ダレで仕上げた自信作です！この機会に是非ご堪能ください！

【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 : 「梅から揚げ」、「ゆず味噌から揚げ」
※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 : 2月17日（金）～3月16日（木）
- 取扱店舗 : 全店舗
- 注文方法 : お電話、LINEモバイルオーダー (<https://onl.sc/sLVCJeP>)
※一部店舗モバイルオーダー対応不可となっております。



商品名 : 「梅から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

多くのお客様からの声にお応えして限定復活！食感や色合いを出すため3年間試行錯誤を重ねたこだわりの逸品です。かりかり梅と紫蘇がたっぷり入った新食感の和風から揚げ。後味さっぱりでお酒のおつまみとしても美味しくいただけます。



商品名 : 「ゆず味噌から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

仕込みの醤油にも使用している山内本店さんのまぼろしの味噌でつくった味噌ダレに、旬の国産柚子を掛け合わせた和風から揚げがついに完成！爽やかな柚子の香りを感じつつもコクがあり、ご飯によく合います。

※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 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>

