

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」が
「油淋鶏から揚げ」と「味噌マヨから揚げ」を
10月13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」（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、10月13日（金）より全店舗にて、「油淋鶏から揚げ」と「味噌マヨから揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。



<おぐら中華シリーズ人気 No.1 と毎年恒例の秋の逸品が登場>

今月は、まだまだ食欲の秋が続く時期に是非ともご賞味いただきたい2品が発売！
どちらもおぐら特製ソースを使用しており、深みのある味で食べ応えは抜群で、ご飯泥棒の名に恥じぬ、絶品な2品です！

【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 : 「油淋鶏から揚げ」、「味噌マヨから揚げ」
※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 : 10月13日（金）～11月16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 : 「油淋鶏から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

昨年好評のおぐら中華シリーズ人気No.1が限定復活！

ざく切りの国産白ネギがふんだんに絡んだ油淋鶏ソースをたっぷり乗せたあと引く美味しさの一品です！



商品名 : 「味噌マヨから揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

山内本店のまぼろしの味噌を贅沢に使用した味噌だれと出汁入りマヨネーズの組合せが相性抜群！

ご飯にダンクしてかきこんだら、濃厚でマイルドな味わいが口いっぱい広がります。

※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 概要

会社名 : オグラドルフィン株式会社
住所 : 熊本県熊本市東区长嶺西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>

