

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」が直営店全店にて**  
**焼鳥販売を期間限定で開始！**  
**～店内調理でタレからこだわった絶品 4 種の味をお楽しみいただけます～**

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、1月16日（月）より直営店全店舗にて、期間限定で焼鳥を販売中です。

**店内調理の特製焼き鳥は、新定番おかずにぴったり！**

1本1本精肉から店舗で串打ちし、じっくり焼いております！味は、「もも」「ねぎま」「つくね」「皮」の4種をご提供しております。一部店舗にて「味噌焼き」も期間限定販売中です。

【商品概要】

■商品：焼鳥（もも、ねぎま、つくね、皮）

■取扱店舗：直営店全店

（大津店、清水新地店、光の森店、長嶺店、松橋店、江越店、菊陽店、山鹿店、益城店）



「ねぎま」（塩・タレ）

販売価格：1本 130円（税込）



**「つくね」** (タレ)

販売価格：1本 130円 (税込)



**「もも」** (塩・タレ)

販売価格：1本 120円 (税込)



**「皮」** (塩・タレ)

販売価格：1本 120円 (税込)



**「味噌焼き」**（※一部店舗のみ販売）

販売価格：1本 180円（税込）

※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）

### ■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>

