

2022年4月13日
イオンリテール株式会社

「第13回からあげグランプリ®」東日本スーパー総菜部門で 「唐揚げ唐王」が3年連続＜金賞＞を受賞 5種の“香味野菜・果物”の旨味をプラスした、サクサク食感のこだわりの薄衣

一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第13回からあげグランプリ®」東日本スーパー総菜部門にて、イオンリテールの看板総菜である「唐揚げ唐王」が「金賞」を受賞しました。なお、当社の金賞受賞は3年連続となります。

「唐揚げ唐王」は2019年、「誰からも愛される唐揚げの王道」「肉感溢れる薄衣」「ジューっとジューシー大粒サイズ」の3つをコンセプトに誕生し、当社の総菜部門でNo.1の売上を誇る看板商品です。中でも“肉感溢れる薄衣”を最大のこだわりとしています。

本商品の発売開始以来、3つのコンセプトはそのままに、食感の決め手となる衣やタレの配合など試行錯誤しながらも毎年改良を重ね、何度も食べたくなるような美味しさを追求してまいりました。

今年3月のリニューアルでは、にんにくを減らした代わりに、“生姜感”をさらにアップするなど5種の“香味野菜・果物”をふんだんに使用し、老若男女問わず誰でも食べやすいよう改良したほか、深いコクや旨味、サクサク食感を楽しんでいただける唐揚げに仕上げています。

日本唐揚協会
Japan“KARAAGE”Association



「唐揚げ唐王」の
美味しさの秘密

- ◆従来の生姜やにんにくに加え、玉ねぎ、りんご、ねぎ油を新たに追加した香味野菜・果物、計5種をふんだんに使用しています。にんにくの量を減らした代わりに生姜を2倍に増量することで、生姜の風味が際立つ唐揚げです。
- ◆塩麴の発酵の旨味と、昆布出汁のグルタミン酸、鶏肉のイノシン酸の相乗効果で、深みのある旨味とコクが染みた唐揚げを楽しめます。
- ◆打ち粉や衣生地を3段階に分けてまぶす新製法で、さらに薄衣と「中はジューシー、外はサクサク」の食感を実現しています。

【「唐揚げ唐王」開発者 受賞コメント】

イオンリテール株式会社 食品本部 デリカ商品部 もともちたかのり 元持毅則

リニューアル後の味付けは「シンプルに奥深く何個食べても飽きない」がコンセプトです。唐揚げのトレンドも毎年変わります。大き目サイズ、薄衣は変わらないですが今年は「シンプルな味付け」が主流。トレンドを追求し、お客さまにご支持いただいたことで今回、金賞を受賞することができました。「唐揚げ唐王」をさらに多くの方に食べていただきたいです。



<公式サイト> <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/hotdeli/> (4月13日 20時公開)

【販売概要】

商品名：「唐揚げ唐王」

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※1等約360店舗

価格：100g当たり 本体 178円（税込 192.24円）※2

規格：一粒 約40g

※1：北陸信越・関東・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※2：軽減税率（8%）対象商品です。単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

ご参考 <ニュースリリース> 「唐揚げ唐王」リニューアルについて（2022年3月1日発信）

イオンリテールは3月2日（水）より、「イオン」「イオンスタイル」等約360店舗にて、当社総菜部門で売上一番の看板商品「唐揚げ唐王^{からおう}」をリニューアルします。

巣ごもりや家飲み需要が高まる中、総菜は依然として時間がない方に人気の商品です。「唐揚げ唐王」は2019年「誰からも愛される唐揚げの王道」「肉感溢れる薄衣」「ジュワッとジューシー大粒サイズ」の3つをコンセプトに誕生し、当社の総菜部門でNo.1の売上を誇る看板商品です。中でも“肉感溢れる薄衣”を最大のこだわりとしています。

当社では、お客さまによりおいしい商品をお届けできるよう2020年より、グループのプロセスセンターとして生鮮・総菜の製造・加工を担う「イオンフードサプライ株式会社」との共同開発を推進しています。お客さまに高い支持をいただいている本商品においても「イオンフードサプライ」の活用により、冷蔵のまま店舗に原料を納品するなど肉の鮮度向上を実現し、さらに、抑えたコストを新たな香味野菜の使用や新製法に配分することで、さらなるおいしさを実現しています。



1 5種の“香味野菜・果物”をふんだんに使用

従来の生姜やにんにくに加え、玉ねぎ、りんご、ねぎ油を新たに追加した香味野菜・果物、計5種をふんだんに使用しています。「にんにく感を抑えてほしい」というお客さまの声を反映し、にんにくの量を減らした代わりに生姜を2倍に増量しています。さらに玉ねぎの甘味で生姜の風味を際立たせているほか、国産りんご100%のすりおろしの甘味や爽やかさ、ねぎ油のコクのある後味を感じる逸品に仕上げています。

2 新たな配合で深い旨味とコクを感じるタレ

塩麴の発酵の旨味と、昆布出汁のグルタミン酸、鶏肉のイノシン酸の相乗効果、さらに従来の漬け込み製法から揉み込み製法を2回に追加することで、深みのある旨味とコクが染み込んだ唐揚げを楽しめます。

3 3段階製法でサクツとしたさらに軽い食感の薄衣を実現

打ち粉や衣生地を3段階に分けてまぶす新製法で、衣の比率を従来の15%から13%に変更し、さらに薄衣となっています。打ち粉には保水性を高める特殊な粉を使用することで、「中はジューシー、外はサクサク」の食感を実現しています。