

2022年3月1日
イオンリテール株式会社

5種の“香味野菜・果物”の旨味をプラス！さらにサクサクの薄衣に進化 一番の看板総菜「唐揚げ唐王」をリニューアル

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」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。

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。

「唐揚げ唐王」のリニューアルのポイント

- 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だした唐揚げを楽しめます。
- 3 3段階製法でサク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。

【販売概要】

商品名：「唐揚げ唐王」

発売日：2022年3月2日（水）

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。

【「唐揚げ唐王」開発者コメント】

唐揚げ唐王のコンセプトである「誰からも愛される唐揚げの王道」「肉感溢れる薄衣」「ジュワっとジューシー大粒サイズ」はそのままに、原料をすべて見直し納得いくまで試作と試食を繰り返して、おいしさ、安全安心をさらに追求しリニューアルしました。

お客様のアンケートから「生姜感をもっとアップしてほしい」「少し塩味とにんにくが強い」「冷めたら衣が固くなる」といった声を多くいただきましたので、今回のリニューアルではその点を改善するため、特にこだわりました。

生姜は工場での漬け込み製法を追加し1回目の漬け込み時と2回目の漬け込み時のそれぞれ原料を取り出す際の、2度加えることで風味をアップさせています。塩味を落とし、にんにくを押さえる代わりに玉ねぎ、りんご、ねぎ油を追加しコクと風味のある味付けに変更することで、何個でも召し上がっていただけるバランスの良い味付けにしています。

衣は2回の漬け込み時と店内で丁寧に衣付けした3段階製法で薄衣に。衣付けから少し時間をおいて揚げることでサクサクの衣を実現しました。

食べていただいた方に「わざわざ買いに行ってもまた食べたい」「知人や友人にも紹介したい」と思っただけのような、“冷めてもジューシー”“サクサク感”“旨味”を感じられるひと品に仕上げていますので是非お楽しみください。



イオンリテール株式会社
食品本部 デリカ商品部
もともと たかのり
元持 毅則

