

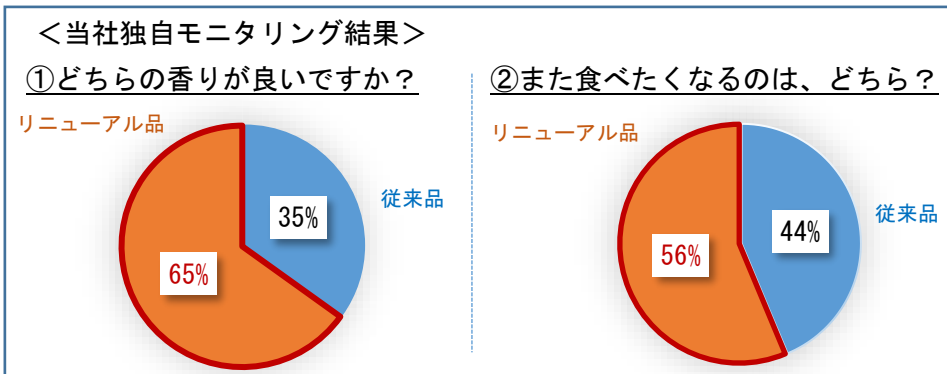
2024年4月10日
イオンリテール株式会社

今年のこだわりは、“香ばし衣”と“やみつき感”
「第15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<最高金賞>を受賞

イオンリテールの看板総菜である「唐揚げ唐王」が、一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第15回からあげグランプリ。」東日本スーパー総菜部門にて、5年連続「金賞」を受賞、さらに、本年はイオンリテール初となる「最高金賞」を受賞しました。



「唐揚げ唐王」は「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。本年2月に、“香ばし衣”と“やみつき感”にこだわり改良を実施、薄衣をつくるブレッター粉に醤油粉末を配合し、「香ばしさ」と「醤油の香り」を付与しました。また、5時間炊き上げて抽出した自家製チキンブイヨンを使用することで鶏の旨味を向上、さらに、従来品より3種類増やした計8種類の香味野菜・果物で下味を付けることで「やみつき感」を向上しました。一方、タングリング※1は、水分量と時間設定を3年間研究し、当社史上最高の設定に革新しています。



こうした改良を加え、当社のモニタリング調査※2にて、「どちらの香りが良いか？」は従来品の約1.9倍、「また食べたくなるのは、どちらか？」では約1.3倍とリニューアル品の評価が高く、特に味と香りで改善しているとの高い評価を得ています。

【販売概要】

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※3等約360店舗
 価格：100g当たり 本体 218円（税込 235.44円）※4
 規格：一粒 約30~40g

<「イオンのお総菜」公式サイト> <https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/hotdeli/>

※1：肉をマッサージし、肉に味をしみこませる作業。
 ※2：2023年9月、社外126人へのモニタリング結果より。
 ※3：北陸信越・関東・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※4：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」のこだわり

【香ばし衣】

◇粉末醤油を1%配合し、香ばしさと醤油の香りを付与

衣に粉末醤油を1%配合し油で揚げることで、“香ばしさ”と“醤油の香り”を付けています。

<3種のこだわり醤油を使用>

従来の「淡口醤油」から「低温発酵超特選うすい醤油」に変更し、醤油全体の旨味を底上げしました。先味・中味・後味をバランス良く配合し、各醤油の特長・機能をいかす香ばしさと醤油の香りを付けています。

味付けのベース

味わいリッチ減塩醤油



塩分40%オフで、豊かな香りと風味はそのままに醤油の美味しさはしっかりしています。

旨味の底上げ

低温発酵超特選うすい醤油



淡色ながら旨味が豊富で素材をいかします。

味の深みの付与

たまり醤油



たまり醤油特有の強い旨味とコクがあり、甘み・旨味が豊かです。

◇米粉を2倍に増量し、サクサク食感を向上

でんぷんに比べ粒子サイズが小さく、サラサラな性状の米粉を2倍に増量し、油の吸収率が低い米粉をまんべんなく肉につきやすくしたことで、サクサク食感を向上させました。

◇醤油唐揚げらしいキツネ色の見た目を実現

従来のゴツゴツした衣の質感を残しながら、さらに、衣に含まれる粉末醤油のメイラード反応で、醤油唐揚げらしいキツネ色の衣を実現しています。

【やみつき感】

◇オリジナルブイヨンを使用



鶏のガラ・手羽先・玉ネギ・人参・セロリ・塩・ブラックペッパー・ローリエを丁寧に5時間かけ、スープを抽出。自然な味で食べ飽きない旨味を付与しました。

◇独自調合で研究したタンブリング

自社センター独自で水分量と時間設定を研究したタンブリング※1をすることで、鶏肉の歯切れの良さを実現しました。研究開発に3年をかけ、当社史上最高の設計にしています。

◇香味野菜の一部産地を変更、さらに旨味を付与

使用しているにんにくの産地を、中国産から甘みがあり料理全体がまろやかになる特長の青森産へ変更、唐揚げの中身の甘みと後味のにんにくがすっきりさわやかに感じるよう変更しました。

また、高知県産生姜や国産りんご、玉ねぎはそのままに、人参、セロリ、ネギの3種の旨味を追加し、隠し味に一味唐辛子を加えることで味を引き締め、風味をプラスしています。

※1：肉をマッサージし、肉に味をしみこませる作業。