

2025年4月9日
イオンリテール株式会社

～ こだわりの“醤油の旨味とコク” “薄衣食感” でさらなる進化へ ～
「第16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2年連続<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16回からあげグランプリ。」東日本スーパー総菜部門にて、6年連続「金賞」を受賞、さらに、2年連続となる「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2019年に誕生しました。“さらに美味しく”を日々目指し、当社独自モニタリング結果を基に毎年改善を繰り返しながら進化を遂げています。その結果、昨年度当社の食品部門単品売上No.1※1を誇るイオンの看板商品として成長しています。

“唐揚げ唐王” ▶ 昨年からの進化のポイント

【旨味とコク!】



- ① 「超特選濃厚こいくち醤油」へ変更
- ② 「生醤油糀」を追加
- ③ 「唐王専用オリジナル調味油」を追加



【香ばしさ!】



- ① バッターを「油脂加工でんぷん」で薄衣に変更
- ② 「唐王専用ブレッター粉」へ改良

本年4月のリニューアルでは、「王道の醤油唐揚げ」を目指し“醤油の旨味とコク”と“サクサクとした薄衣食感”にこだわり改良を実施しました。従来の3種の醤油使用はそのままに内1つを「たまり醤油」から「超特選濃厚こいくち醤油」に変更、さらに「醤油糀」と「専用オリジナル調味油」を追加し、“醤油の旨味とコク”を増し鶏肉本来のおいしさを引き立てた味わいに仕上げています。一方、衣の水分を少なくした「専用ブレッター粉」や肉のコーティング性能に特化したバターを「油脂加工でんぷん」に変更することで噛んだ瞬間の歯切れの良いサクサクとした“香ばしさ”を楽しめます。

【販売概要】

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※2等約360店舗

価格：100g当たり 本体 218円（税込 235.44円）※3

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/>

● “唐揚げ唐王” 進化のポイント ●

【ポイント1：“旨味とコク”の進化】



①「超特選濃厚こいくち醤油」へ変更

「超特選濃厚こいくち醤油」は、醤油の香りや濃厚感が強いのが特長です。この醤油を使用することで、鶏肉に先味から後味にしっかりと醤油の香りや旨味、伸びのある味わいが浸透します。

<3種のこだわり醤油>

従来のたまり醤油から「超特選濃厚こいくち醤油」に変更し、醤油全体の旨味を底上げしました。3種類の醤油の甘味や香りの特長を活かし、先味、中味、後味のバランスを保ちつつ“あと引く旨味”を付与しています。

<3種のこだわり醤油>

味付けのベース（先味）

熟成こいくち醤油



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（中味）

低温発酵超特選うすいろ醤油



淡色ながら旨味が豊富で素材をいかします。

NEW

味の深み風味アップ（後味）

超特選濃厚こいくち醤油



強い旨味とコクがあり、甘み・旨味が豊かでしっかりとした濃厚感です。

②「生醤油糀」を追加



醤油と米糀を混ぜて発酵させた「生醤油糀」を追加しました。生醤油糀は、非加熱により酵素が生きているので鶏肉のタンパク質を分解して、素材の旨味を引き出します。さらに、糀の旨味も加わり、より一層醤油のコクが向上します。

③「唐揚げ唐王専用オリジナル調味油」を追加



「アラキドン酸」と「香味野菜（ねぎ油）」を追加しました。「アラキドン酸」は、地鶏などに多く含まれる成分で、鶏肉本来の美味しさを引き上げます。そこに「香味野菜（ねぎ油）」を加えることで、脂にねぎの香気成分を閉じ込め、食べる時まで香味野菜の甘くさわやかな風味が維持され、肉の旨味も自然に引き立てます。

【ポイント2：“香ばしさ”の進化】

香

① バッターを「油脂加工でんぷん」で薄衣に変更



保水・保油効果が高い「油脂加工でんぷん」を使用し、さらなる薄衣に仕上げました。肉のコーティング性能に特化した油脂加工でんぷん粉を使用することで、肉のドリップを抑制しおいしさの元を逃さず、ジュースーで自然な柔らかさを実現しています。

② 「唐揚げ唐王専用ブレッター粉」へ改良



通常のでんぷん粉の粒より小さな粒のでんぷん粉を使用した「唐揚げ唐王専用ブレッター粉」に改良しました。でんぷんの粒が小さいと、水分を保持しにくくなり、歯切れのよいサクサクとした食感となっています。また、衣の水分が少ないため、食べる直前のオーブントースター加熱で余分な水分が飛びやすく、衣を噛んだ時にパリパリという音がよみがえります。

※1：2024年度、当社食品部門での単品金額売上結果。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※3：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【自社工場のこだわり】

① 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。

② 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。

③ 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。