

2026年4月10日
イオンリテール株式会社

～ 圧倒的薄衣が“肉の旨み”と“ジューシー感”をアップ～ 「第17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<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17回からあげグランプリ®」東日本スーパー総菜部門にて、7年連続「金賞」を受賞、さらに、東日本部門では“大会史上初”となる3年連続「最高金賞」を受賞しました。



「唐揚げ唐王」は、2019年の発売以来、“毎日食べたくなる王道の唐揚げ”を目指し、衣・味・食すべての素材選定や製法について、毎年継続的な見直しと改良を重ねています。こうした取り組みで、発売当初と比べて売上は約7倍に伸長※1、現在ではイオンリテール食品部門で販売数量トップの単品商品として、イオンの総菜を代表する存在へと大きく成長しています。

● “唐揚げ唐王”のおいしさを生み出す3つのこだわり●

肉の旨みをいかす 「薄衣」

衣付きのムラを少なくし、旨みを逃さず、肉感をダイレクトに味わえる薄衣

ジューシー感の アップ

薄衣により揚げ時間を短縮。新しい漬け込み液でよりジューシーな仕上がりに

食べ飽きない おいしさの追求

3種の醤油を使用。後味の「醤油感」をアップし、もう一度食べたくなる味を実現

今年のリニューアルでは、肉の旨みをより引き立てるため、“衣の薄さ・ジューシー感・後味”の3点を強化しました。改良したブレッター粉で薄衣を実現、肉本来の旨みをよりダイレクトに感じられる仕立てにしています。また、漬け込み液の見直しで、噛んだ瞬間のジューシーさを向上。さらに、3種類の醤油の配合を調整し、先味・中味・後味とストーリーのある味わいに仕上げました。香り・旨み・コクのバランスを整え、“もう一度食べたくなる”唐揚げへ進化しています。

【販売概要】

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」※2等約350店舗

価格：100g当たり 本体 198円（税込 213.84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/>

◇ おいしさを昇華させた工夫 ◇

【工夫1：肉の旨みをいかす薄衣】

◆「専用ブレッター粉」の改良



水溶性を高めた新設計により、粉が肉全体になじみやすく粉残りや衣ムラが抑えられ、肉と衣の密着性が向上しました。さらに、お肉から出る水分を吸いにくい仕様で衣が厚くならず、軽やかな“薄衣”に整えています。この“薄衣”によって、肉本来の旨みをダイレクトに楽しめる味わいへと改良しました。

◆「専用熟成調味油」の深化



鶏肉本来のおいしさを引き出すため、熟成の工程と設計を見直し、ねぎ油の風味をより効果的にいかす仕立てへと深化させました。油にねぎの香り成分を閉じ込めることで甘くさわやかな風味が食べる瞬間まで続き、アラキドン酸が鶏肉本来の旨みを底支えし、味わいにより深い奥行きをもたらします。

◆「調味料（アミノ酸等）」不使用

調味料（アミノ酸等）を使用せず、素材そのものが持つ旨みを丁寧に引き出す味付けにこだわりました。過度な味付けに頼らないことで、鶏肉本来の風味がより際立ち、自然で奥行きのある味わいを実現。香味野菜や熟成技術による旨みの引き立てと相まって、素材の良さをそのまま感じられる“本物志向”の仕立てに整えています。

【工夫2：ジューシー感のアップ】

◆揚げ時間の短縮



衣を薄く仕上げることで火の通りが早く、揚げ時間を適切に短縮しました。油を吸いにくいいため衣はカラッと軽く、重さを感じさせない仕上がりです。揚げ時間を抑えることで肉の水分が逃げにくく、噛んだ瞬間のジューシーさが際立ちます。温め直してもサクツとした食感が戻りやすいのも特長です。

◆「白きくらげ成分」による浸透強化



自社センター独自の調合で行うタンブリング工程に、白きくらげ抽出成分を漬け込み液に加え、肉への吸い込みを高めました。浸透性と水分保持力に優れた白きくらげ成分により、マリネ液がなじみやすくなり、噛んだ瞬間に広がるジューシーさを実現しています。

【工夫3：食べ飽きないおいしさの追求】

◆3種の醤油の見直しによる“醤油感”の強化

従来の3種の醤油の良さをいかしつつ、配合の見直しと一部種類の入れ替えを行い醤油の風味がより際立つ味わいへと整えました。「特製こいくち（減塩醤油）」は、配合量を増やし先味の立ち上がりを強化。中味には「超特選濃厚こいくち醤油」を用い、コクと旨みのある醤油感を付与しています。さらに後味には「超特選うすくち醤油」を効かせ、旨みを底上げ。3種の醤油の特長や機能を調和することで、先味・中味・後味にストーリー性が生まれ、“もう一口食べたくなる味わい”を実現しました。

味わいが重なり、もう一口へ

味付けのベース（先味）

特製こいくち醤油



塩分40%オフ。豊かな香りと風味、醤油のおいしさはしっかり。旨みとコクを強化。

旨味の底上げ（中味）

超特選濃厚こいくち醤油



強い旨味とコクがあり、甘み・旨みが豊か。しっかりとした醤油感。

味の深み風味アップ（後味）

超特選うすくち醤油



淡色ながら旨みが豊富。素材をいかし、旨みが持続。香味野菜を引き立てる。

◆「醤油糀」へ変更



醤油糀を使用することで、糀由来の自然な旨み成分が加わり、味わいにコクと広がり生まれます。また、糀の保湿効果により肉質がしっとり仕上がりに、ジューシーさを感じやすい食感を実現しました。生醤油糀から「醤油糀」へ変更し、まろやかな塩味と醤油の深みがより引き立ち、ジューシーさに加えて、旨みや甘みを感じやすい味わいに仕上げられています。

◆ブレッター粉に「粉末醤油」を追加

香ばしい香りと旨みを引き出す粉末醤油をブレッター粉に加え、衣そのもののおいしさがアップしました。ひと口目から香ばしい風味が広がる、“衣からおいしい唐揚げ”に仕上げられています。

※1：当社、2020年2月期と2024年2月期の比較

※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。セール時期等により、販売売価が変更になる場合があります。

ご参考

【唐揚げ唐王専用 オリジナルブイヨンのこだわり】



自社工場にて、鶏ガラや玉ネギ、にんじんなど15種類の素材を使用し、5時間かけてオリジナルブイヨン丁寧に抽出しています。素材の持ち味をいかした自然な味わいで、食べ飽きのしない旨みが特長です。素材の醤油は香りを引き出すため、毎回配合しています。青森県産にんにくや高知県産生姜、国産すりおろしリンゴを使用し、フレッシュ感とさわやかな風味を大切にしています。