

たぶん

絶対に食べたことがない。  
究極の唐揚げイベント  
6/6~7開催!



究極の  
唐揚げ

Presented by

あごだしの  くばら

究極の唐揚げVSあごだし唐揚げ「あごだしチャレンジ2017」のお知らせ

幻の塩に油。超貴重な片栗粉。20年の研究開発で生まれた地鶏……。

**1個2,000円相当?! 専門家も前代未聞の“贅沢唐揚げ”!!**

**“500食限定” 究極の唐揚げ試食イベント**

**東京で2日間の開催決定！ 参加者を募集中！**

2017年6月6日(火)～7日(水) / 於：二子玉川ライズ

特設サイトURL : <http://ago.kubara.co.jp/challenge2017/>

株式会社 久原醤油（所在：福岡県糟屋郡久山町 代表取締役社長：河邊 哲司）は、九州で広く親しまれる同社の万能つゆ商品『あごだしつゆ』が本年度より**全国的に本格進出**するに伴い、あごだしの美味しさを全国に伝えるイベント『あごだしチャレンジ2017』を開催いたします。普通に手に入る鶏肉を『あごだしつゆ』に浸け込んだだけの「あごだし唐揚げ」と、コスト度外視で贅沢食材を使った「**究極の唐揚げ**」の二つを一般の方々に無料配布して、どちらが美味しいかを決めていただく**味比べ試食対決イベント**です。

◆25万人が参加したあごだし企画が今年はリアルに!

**究極の唐揚げ VS あごだし唐揚げ**

あごだしの「魅力」と「美味しさ」を全国の方にお伝えしたい。その一心で、久原醤油は2015年から「あごだしチャレンジ」を実施し、多くの方にご参加いただきました。今年のチャレンジは、同社の商品である『あごだしつゆ』を使った「あごだし唐揚げ」の美味しさを証明することが目的。その比較対象として作ったのが、国産最高級の素材で作あげた「**究極の唐揚げ**」です。1個当たりの原価は約500円（売値換算2,000円相当※）と、完全にコスト度外視。自ら開発した**創業以来最大の敵**に、無謀にも“あごだしだけ”で挑戦するプロジェクトです。

※日本唐揚げ協会会長コメントより（3ページ目掲載）

◆**勝敗は試食の上で投票にて決定します！**

**東京・二子玉川で500人限定イベント実施**

イベント会場にお越しいただいたお客様に、2つの唐揚げを試食していただき、どちらがより美味しい唐揚げかを審査し、投票をしていただきます。イベント期間は6月6日(火)・7日(水)の2日間。場所は二子玉川ライズ・ショッピングセンター「ガレリア」。先着500名限定による試食で勝者を決定します。(詳細は次ページ)

あごだしの  くばら



あごだしチャレンジ2017  
究極の唐揚げに挑む試食対決  
**6/6~7開催!**

限定・五〇〇食  
無料配布!  
唐揚げ味比べ  
試食イベントを  
実施します。  
イベント詳細は下にあります

▼100秒でわかる動画も緊急公開!▼

動画URL:<https://www.youtube.com/watch?v=nQBHNm6MtCA>

# 究極の唐揚げVSあごだし唐揚げ 味比べ試食イベント

## 『あごだしチャレンジ2017』開催概要

会場にお越しいただいた方には、2つの唐揚げを試食いただき、どちらが美味しいかを審査、投票していただきます。勝敗の結果はWEBサイトにて発表します。

名称： 『あごだしチャレンジ2017』  
究極の唐揚げVSあごだし唐揚げ  
味比べ試食イベント

主催： 株式会社 久原醤油  
開催期間： 2017年6月6日（火）、7日（水）  
開催時間： 12:00～  
（両日250名様限定。唐揚げの配布数が  
無くなり次第終了）  
会場： 二子玉川ライズ  
ショッピングセンター「ガレリア」  
（東京都世田谷区玉川2-21-1）  
参加費： 無料

### 【イベント留意事項】

- ※究極の唐揚げ、あごだし唐揚げともにご提供は、お1人様1回までとなります。
- ※「究極の唐揚げ」のご提供は、両日とも12:00～の味比べ試食イベントのみとなります。
- ※味比べ試食イベントへのご参加は、両日ともに250名様限定となります。
- ※お並びいただく際は、両日ともに11:30からとなりますのでご了承ください。
- ※味比べ試食イベントにご参加いただく方は、両唐揚げを食していただき、投票に参加いただける方に限らせていただきます。

### 【あごだし唐揚げ無料サンプリングについて】

- ※味比べ試食イベント後は、あごだし唐揚げを1日限定1,000名様（2日で2,000名様）に無料提供させていただきます。提供予定時刻は下記の通りです。
  - 6月6日（火） 13:30～ 15:00～ 16:30～ 18:00～
  - 6月7日（水） 13:30～ 15:00～ 16:30～ 18:00～
- ※上記の各時刻につき、先着250名様へのご提供となります。
- ※お並びいただく際は、各回ごとに30分前からとなります。

グルメ界最高峰を求めて全国から幻の素材探し！1個2,000円相当※！

## 究極の唐揚げとは？

あごだしを使わず、あごだし唐揚げに匹敵する唐揚げを作る。そのために、久原醤油は国内各地から“究極の素材”を探しました。

“究極の鶏肉”を探して**全国53種類の銘柄鳥・地鳥で唐揚げを試作**。開発テストを繰り返して辿り着いたのは、青森県畜産試験場が20年をかけて交配した「**青森シャモロック**」です。宮内庁管轄の御料牧場へひなが出荷されている唯一の地鶏です。

その他の素材も究極を探し求めました。下味には、大正天皇ご成婚の際に献上された、海がない山奥・長野県大鹿村になぜか湧き出る「**幻の山塩**」。天然アミノ酸が一般の8倍、金寶自然米で仕込んだ魔法の純米料理酒「**匂味**」。福岡県郊外だけで販売されている寒仕込みの「**木樽熟成久原醤油**」。そして、清流に囲まれた高知県で栽培される鮮やかな黄金色の「**黄金しょうが**」の絞り汁を。衣には、国内では2ヶ所で作られていない稀なる片栗粉「**未粉つぶ片栗粉**」に、無農薬無肥料・植物本来の自然の力で育った小麦の「**究極の薄力粉**」。揚げ油には、日本のオリーブ栽培発祥で作られる「**小豆島オリーブオイル**」に、徳川家康をはじめ大名が舌鼓を打ったといわれる、榎（かや）の実から搾った最高級の植物油「**幻のかやの実油**」を混ぜて。

究極を追い求めた結果、これらの素材にかかる1個あたりの原価は約500円（売値換算2,000円相当※）に達しました。



あごだしの 喰くばら

究極の唐揚げ

Cost度外視。  
厳選素材のみ  
で作られた、  
贅沢な唐揚げです。

あごだしの 喰くばら

九州地方の 銘柄鶏・地鶏 唐揚げ

華味鳥	はかた一番どり	はかた地どり
みつせ鶏	五島地鶏しまさなみ	天草大王
豊後どり	豊のしゃも	日向鶏
日南どり	はまゆどり	みやざき地頭鶏

### ■唐揚げの専門家・やすひさてっぺい氏（日本唐揚協会 会長）からコメントをいただきました

「まさか調味料メーカーが、カラアゲニストにとって夢の企画を実現しようとしていることには驚きです。原価無視で最高級の素材だけにこだわり抜いた唐揚げは、確かにいつか食べてみたいと思っていましたが、原価が1個500円って、売値にしたら2,000円は下らないじゃないですか(汗)そんなの明らかに美味いに決まっていますよね。食べる前からわかるヤツです。」

※詳しいレシピや素材、膨大な試作開発については、特設サイトに掲載しています。

<http://ago.kubara.co.jp/challenge2017/>

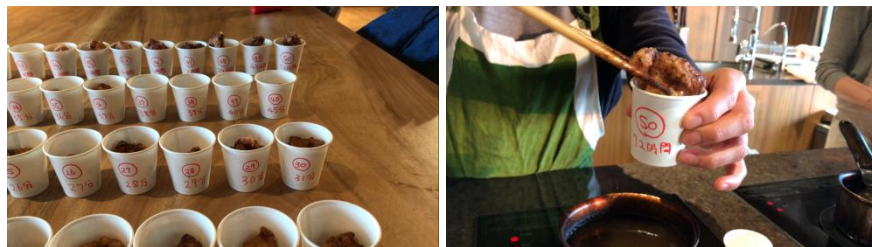
九州人すべての期待を背負って！あごだしが唐揚げの常識を変える！

# あごだし唐揚げとは？

久原醤油は、「あごだしのくばら」と銘打って、九州で愛される「あごだし」を使った調味料を展開しています。その主力商品である万能つゆ『あごだしつゆ』に普通に手に入る鶏肉を浸けるだけで、あごだしのうまみが効いて驚くほど美味しくなる“唐揚げの革命児”が、この唐揚げです。

より美味しいあごだし唐揚げを求めて、久原醤油では1秒～72時間まで**50種類の浸け込みテスト**をおこないました。その結果、辿り着いたベストな浸け込み時間は「**28分**」。

今回の試食対決では、「あごだしつゆ」を愛する全九州の人々と久原醤油の全社員の期待を背負って、身近で手に入る食材だけで「究極の唐揚げ」に挑みます！



あごだしのくばら



あごだしのくばら



## ■唐揚げの専門家・やすひさてっぺい氏（日本唐揚協会 会長）からコメントをいただきました

「究極の唐揚げと比べたら、あごだし唐揚げはお値段的には圧倒的なお手頃感。究極の唐揚げにどこまで食い下がるか注目しています。それにしても、くばらさんの、あごだしの美味さへの絶対的な信頼感には脱帽です。究極の唐揚げわざわざ作って、それにわざわざ挑戦しようとする姿勢は無謀とも勇敢とも受け取れますが、今後の唐揚げ界へ投じる大きな一石であることは間違いありません。」



**本年度から本格的に全国展開！**

くばら『あごだしつゆ』

焼きあごだし二段仕込みのうまみに、自社火入れ久原醤油のまるみ。そうめんやうどんはもちろん、からあげの下味用にも、炊き込みごはんにも。4倍濃縮タイプの万能調味料です。

※詳しいレシピや素材、膨大な試作開発については、**特設サイト**に掲載しています。

<http://ago.kubara.co.jp/challenge2017/>

## ◆『あごだしチャレンジ2017』に懸ける

### 久原醤油担当者の秘めたる想い

「ありがとうございます。久原醤油の中川です。これまでWEB上でのキャンペーンのみでしたが、今回はリアルな場で弊社商品の良さを知っていただきたく、このような企画を立てさせていただきました。当社商品『あごだしつゆ』のみを使って作った『あごだし唐揚げ』は本当に美味しくて、この美味しさをどう皆様にお伝えすればいいのか、社内で徹底的に議論しました結果、『究極の唐揚げ』と対決する（両方をご試食いただく）ことになりました。お陰様で『あごだしつゆ』は九州エリアにおいて爆発的に売れております。この美味しさを是非、究極の唐揚げと比較試食することで味わってください。宜しくお願いいたします」



株式会社久原本家グループ本社  
マーケティング本部 プロダクトマーケティング1部  
中川 鉄兵

## ◆25万人が挑戦した、世界最長のスマホサイト

### 2015年から話題騒然の「あごだしチャレンジ」とは？

久原醤油は、2015年から毎年「あごだしチャレンジ」企画を実施してきました。

昨年2016年は、期間限定で毎日1名に賞金が当たるプレゼントキャンペーン。ただし、その応募方法は、世界最長600mのスマホサイトをスクロールすること。

“忍耐力テスト型プレゼントキャンペーン”として、大きなニュースとなり、25万人が挑戦していただきました。

昨年までのあごだしチャレンジは、あごだしの魅力を知っていただくのが狙いでしたが、今年はいよいよ実際にあごだしの美味しさを味わっていただき、証明するための試食イベントとして企画しております。



## 本リリースのコメント協力

### カラアゲニスト/唐揚げ評論家 やすひさてっぺい氏プロフィール

唐揚げ研究者・唐揚げ評論家・一般社団法人日本唐揚協会 会長 兼 理事長。鹿児島出身。日本大学経済学部産業経営学部卒。現在 80,000 名を超える新興協会最大の組織『一般社団法人日本唐揚協会』の創業者であり運営も務める。

多い時は 10 万人以上を集めるからあげイベント「からあげカーニバル」「からあげフェスティバル」をはじめ、様々な唐揚げの啓蒙活動を行う他、様々な唐揚げ関連商品のプロデュースなども手掛け、数多くのヒット商品を生み出すヒットメーカーとしても活躍。

