



10月は『から揚げ強化月間』  
10月1日（木）より「作ってみよう！塩唐揚げ 天塩プレゼントキャンペーン」を開始  
公式サイトにてハロウィンなどおうちパーティーにもおすすめの  
“塩唐揚げアレンジレシピ”を公開！

<https://www.amashio.co.jp/recipe/salt/>

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、10月が「から揚げ強化月間」\*であることにちなみ、2020年10月1日（木）から塩唐揚げに使える「赤穂の天塩」と「まるやか塩レモン」をセットにしたプレゼントキャンペーンの実施します。また、公式サイトではハロウィンなどのおうちパーティーにも使える“塩唐揚げアレンジレシピ”を公開します。つけ塩・塩ディップなど新しい楽しみ方が満載です。

「赤穂の天塩」シリーズは塩味まるやかなので、塩唐揚げに使うことで、味に奥行きを感じさせます。にがりを含む海塩の豊かな味わいをぜひお試しください。

キャンペーン: <https://www.amashio.co.jp/pr/karaage/>

レシピ: <https://www.amashio.co.jp/recipe/salt/>



\*「から揚げ強化月間」とは

一般社団法人 日本唐揚協会が10月は秋の行楽シーズンや運動会のお弁当、秋祭りなどに合せてから揚げが食べられる機会が多く、「10」の語呂合わせ（じゅわつと、ジューシー）、干支の10番目が「酉」であるなど、から揚げと相性が良い月であることから、10月を「から揚げ強化月間」として制定しました。（一社）日本唐揚協会ホームページ <https://karaage.ne.jp/>

<『作ってみよう！塩唐揚げ 天塩プレゼントキャンペーン』概要>

■キャンペーン期間

2020年10月1日（木）～2020年10月16日（金）17:00迄

■プレゼント内容

「赤穂の天塩」200gと「まるやか塩レモン」120g 各1点をセットで30名様

■応募方法

株式会社天塩 公式サイト内、キャンペーンページから  
必要事項を明記してご応募ください。

<https://www.amashio.co.jp/pr/karaage/>

■注意事項

- ・当キャンペーンのご応募は、日本在住の方に限らせていただきます。
- ・また、賞品のお届け先も日本国内に限らせていただきます。
- ・当選に関するお問い合わせには、応じかねます。ご了承ください。
- ・当選の権利は、応募者ご本人のみ有効です。譲渡やご当選者以外の方への発送はできません。
- ・諸事情により賞品の発送時期は変更する場合があります。
- ・個人情報は抽選や発送等、当キャンペーンの目的に利用いたします。
- ・(株)天塩、赤穂化成(株)およびその家族の応募はできません。



# 【塩唐揚げアレンジレシピ集】

## ① 基本の塩唐揚げ

鶏肉の旨みをシンプルに味わうことができる、塩唐揚げ。お弁当のおかずやパーティーにも使えるシンプルな味わいです。

### 【材料（2人分）】

鶏もも肉	…300g
☆しょうが（すりおろし）	…小さじ2
☆にんにく（すりおろし）	…小さじ2
☆長ネギ（みじん切り）	…10cm分
☆「赤穂の天塩」	…小さじ2/3
☆酒	…大さじ2
片栗粉	…適量

### 【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切ってポリ袋に入れ、☆の材料を加えて30分ほど漬け込みます。
- ② 揚げ油を170～180℃に熱し、①に片栗粉を軽くまぶしてカラッと揚げ、十分に油をきり、器に盛ります。



## ② 磯辺揚げ風 塩唐揚げ

青のりの風味で、お酒がすすむ！

### 【材料（2人分）】

鶏もも肉	…300g
☆しょうが（すりおろし）	…小さじ2
☆にんにく（すりおろし）	…小さじ2
☆長ネギ（みじん切り）	…10cm分
☆「赤穂の天塩」	…小さじ2/3
☆酒	…大さじ2
青のり	…適量
片栗粉	…適量

### 【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切ってポリ袋に入れ、☆の材料を加えて30分ほど漬け込みます。
- ② 揚げ油を170～180℃に熱し、①に青のりを全体に付けます。
- ③ ②に片栗粉を軽くまぶしてカラッと揚げ、十分に油をきり、器に盛ります。



## ③ コンソメジューシー塩唐揚げ

子どもが喜ぶコンソメ風味

### 【材料（2人分）】

鶏もも肉	…300g
☆しょうが（すりおろし）	…小さじ2
☆にんにく（すりおろし）	…小さじ2
☆顆粒コンソメ	…小さじ2
☆「赤穂の天塩」	…小さじ1/2
☆酒	…大さじ2
片栗粉	…適量

### 【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切ってポリ袋に入れ、☆の材料を加えて30分ほど漬け込みます。
- ② 揚げ油を170～180℃に熱し、①に片栗粉を軽くまぶしてカラッと揚げ、十分に油をきり、器に盛ります。



## ④ネギ塩だれの無限∞唐揚げ

初心者でも失敗しにくい「ネギ塩だれ」

### 【材料（2人分）】

鶏もも肉 ……300g  
☆「赤穂の天塩」 ……小さじ1/2  
☆酒 ……大さじ2  
片栗粉 ……適量

### ネギ塩だれ

長ネギ（みじん切り） ……10cm分  
中華スープの素 ……小さじ1  
にんにく（すりおろし） ……小さじ1  
ごま油 ……小さじ1~2  
酒 ……大さじ1  
みりん ……大さじ1/2  
「赤穂の天塩」 ……少々

### 【作り方】

- ①「ネギ塩だれ」の材料を全て混ぜ合わせて30分寝かせる。
- ②「基本の塩唐揚げ」と同じ作り方。
- ③唐揚げを器に盛って、①のネギ塩だれをかけてお召し上がりください。



## ⑤【つけ塩】カレー塩

ベースの唐揚げは、塩・酒・片栗粉のみで揚げ、つけ塩や塩ディップで味変すると、色々な味わい楽しめます。パーティーメニューにも使えます。

### 【材料（3~4人分）】

粉末カレー ……小さじ3  
「赤穂の天塩」 ……小さじ1

### 【作り方】

- ① 材料を混ぜ合わせて出来上がり。



## ⑥【塩ディップ】アボカド塩オイル

クリーミーなアボカドで見た目も爽やかカフェ気分

### 【材料（2人分）】

アボカド ……1/2個  
オリーブオイル ……小さじ1/2  
レモン汁 ……1/2個分  
「赤穂の天塩」 ……ひとつまみ

### 【作り方】

- ① 材料を混ぜ合わせて出来上がり。



## ⑦【塩ディップ】 塩レモンクリームチーズ

レモンの香り爽やか。食欲UP

【材料（1人分）】  
クリームチーズ ……大さじ2  
レモン（みじん切り） ……少々  
「赤穂の天塩」 ……ひとつまみ

【作り方】

① 材料を混ぜ合わせて出来上がり。



今回アレンジレシピで使った塩はこちら！

あご  
**赤穂の天塩**

あましお

塩カドの無い、まろやかな塩味。食材に着きやすい粗塩です。  
唐揚げの味に奥行きを与えます。



## “唐揚げ”繋がり 兵庫県民に大人気！ 「鶏肉のレモン漬け」

約40年愛され続ける、学校給食の人気メニュー。  
ほんのりレモンが香る、甘酸っぱい風味。

【材料（3～4人分）】  
鶏もも肉 ……2枚（約600g）  
片栗粉 ……適量  
「鶏肉のレモン漬けのたれ」……1袋

【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切ってポリ袋に入れ、片栗粉を全体につけます。
- ② 180℃に熱した油で3～4分揚げ、油を切り、ボウルに移します。
- ③ ②に「鶏肉のレモン漬けのたれ」をよく絡めて出来上がり。



使ったタレはこちら！

**鶏肉のレモン漬けのたれ**

赤穂市立学校給食センター監修  
下味不要の時短調味料。  
お弁当のおかずにも最適。



〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社 天塩

本社所在地：〒169-0073 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル

ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>

〈一般社団法人 日本唐揚協会ホームページ〉

<https://karaage.ne.jp/>