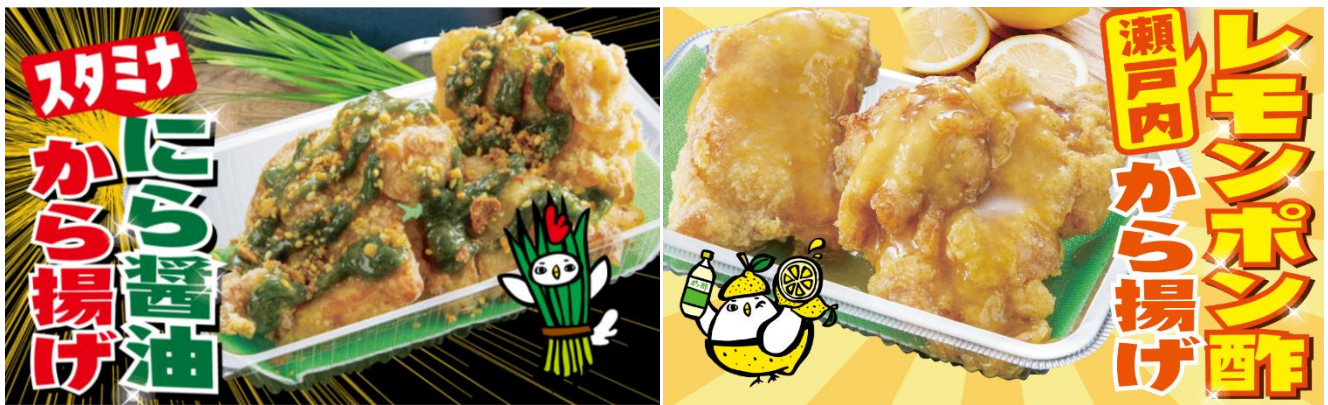


【おぐらの唐揚げ】
凝縮されたにらソースをまとった「にら醤油から揚げ」と皮ごとレモンを使用した
「レモンポン酢から揚げ」の変わり種から揚げ 2種が今年も期間限定で復活！
6月14日（金）より発売開始

まん福ホールディングスグループの「おぐらの唐揚」（オグラドルフィン株式会社 本社：熊本県、代表取締役社長：水谷昌道、以下「おぐらの唐揚」）は、6月14日（金）より、「にら醤油から揚げ」と「レモンポン酢から揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。

揚げたて熱々の大きな唐揚げに、食材をふんだんに使用したおぐら特製ソースをたっぷりとかからめました。スタミナ抜群のおぐらオリジナル唐揚げを食べて夏本番を迎えましょう！！



【おぐらの唐揚 店内調理の4つのこだわり】

・Point.1 48時間！

おぐらの唐揚げの肉の漬け込みは48時間、しっかりと味をなじませ寝かせます。

・Point.2 270年！

創業270年の老舗名店の山内醤油（※1）を使用しています。

・Point.3 100回！

店内すりおろしのニンニクで、肉のもみ込み（味入れ）を100回行います。

・Point.4 4分30秒！

軽い食感となる国産片栗粉をまぶしたら、遠赤外線フライヤーにて4分30秒、最高の揚げたてに仕上げます。

（※1）おぐらの唐揚では、熊本で270年間愛されてきた山内醤油を使用し、味付けを行っております。これにより醤油の濃い味付けを実現させ、ニンニクとの相性も抜群です！醤油唐揚げ、塩唐揚げ、チキン南蛮、どの商品にも山内醤油を使用し、味付けを行っております。（塩唐揚げ、チキン南蛮にはニンニク不使用）

【商品概要】

- 商 品 : 「にら醤油から揚げ」、 「レモンポン酢から揚げ」
※各種単品での販売（2個～）、お弁当も取り揃えております。
- 販売期間 : 6月14日（金）～7月11日（木）
- 取扱店舗 : 全店舗（一部店舗は6月21日（金）～販売）
- 注文方法 : ご来店、お電話、LINEモバイルオーダー (<https://onl.sc/sLVCJeP>)



商品名 : 「にら醤油から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

にらを贅沢に使用した深緑ソースに、サクサク食感が楽しいフリーズドライ醤油を振りかけた変わり種が今年も限定復活！
スタミナ満点でご飯のおかずにもぴったりです！



商品名 : 「レモンポン酢から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

瀬戸内産レモンを皮ごとペーストにして、おぐら自慢の自家製ポン酢と合わせました。爽快感のある酸味と唐揚げは相性抜群！これは箸が止まりません。

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■おぐらの唐揚 概要

会社名 : オグラドルフィン株式会社
住所 : 熊本県熊本市東区长嶺西1丁目1番3号
代表取締役 : 水谷昌道
電話番号 : 096-285-5659 (長嶺店事務所)
事業内容 : 唐揚げ・弁当の製造販売
HP : <https://ogurano-karaage.com/>



■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役 : 加藤智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>

