

7月29日（金）より販売開始！1個10cm超のでっかい唐揚げ！ 唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」から夏の新メニュー2種が登場！

まん福ホールディングス株式会社のグループ会社である「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、7月29日（金）より全店舗（一部店舗を除く）にて、新メニュー2種「ニンニクマシマシから揚げ」と「ヤンニョムから揚げ」の発売を開始いたします。



【ガツンと濃い味付け、スタミナ抜群の新メニューで夏を乗り切ろう♪】

おぐらの唐揚の看板メニューである、1個10cm・65グラム超の自慢の醤油唐揚げを、更に美味しく進化させたい。という想いから暑い夏にぴったりの新メニューができました。醤油唐揚げに素揚げしたニンニクと、旨味が凝縮されたニンニクの芽をWトッピングし、更にニンニクパウダーでクセになる味付けに仕上げた、ニンニク好き大興奮の「ニンニクマシマシから揚げ」と、たっぷりと和えたおぐらブレンドの韓国風ピリ辛ダレがあとを引く、ご飯とも相性抜群な「ヤンニョムから揚げ」が全店舗（一部店舗を除く）にて発売を開始いたします。唐揚げは個数販売（2個～）ですので、組み合わせも自由に好きな数だけお楽しみいただけます。

夏を乗り切るマストアイテムにして、猛暑を吹き飛ばしてください。

【全店舗で実施、店内調理のこだわり】

・Point.1 48時間！

おぐらの唐揚の肉の漬け込みは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！

店内すり下ろしのニンニクで、肉のもみ込み（味入れ）を100回おこないます。

・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

商品名 : ニンニクマシマシから揚げ

販売価格 : 2個 370円 (税込)

3個 555円 (税込)

4個 740円 (税込)

5個 925円 (税込)



商品名 : ヤンニョムから揚げ

販売価格 : 2個 370円 (税込)

3個 555円 (税込)

4個 740円 (税込)

5個 925円 (税込)



※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 : 熊本県熊本市東区長嶺西1丁目1番3号

代表取締役社長 : 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>

