

唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」が期間限定メニューの発売を開始！ 食材にこだわった2品が9月12日より全店舗に登場！

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、9月12日（月）より全店舗にて、「カレー唐揚げ」と「柚子胡椒から揚げ」の2品を期間限定で発売開始いたしました。



今回の期間限定商品は“人気メニューのリニューアル”

お客様から復活の声を多くいただいていた人気メニュー2種が、グレードアップして新登場！食材の産地やひと手間にこだわった、味わい深いから揚げとなっております。ご飯にも合うような食欲の秋にぴったりの、おぐらオリジナルテイストのから揚げをお楽しみください。各種単品での販売（2個～）、お弁当も取り揃えております。

【おぐらのから揚げ 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）おぐらの唐揚げでは、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 : 「カレーから揚げ」、「柚子胡椒から揚げ」
- 販売期間 : 9月12日（月）～10月15日（土）
- 取扱店舗 : 全店舗



商品名 : 「**カレーから揚げ**」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

厳選された20種類のスパイスを贅沢に使用したおぐらオリジナルのカレーソースをから揚げにまよせました。香り高いスパイスが食欲をそそります。ご飯の上のにのせるだけで、まさにピクピク唐揚げチキンカレーの完成です。ソースがしっかりとしみ込んだコク旨な一品をお楽しみください。



商品名 : 「**柚子胡椒から揚げ**」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

粗挽きにした宮崎県産の柚子をふんだんに使用。爽やかな香りと程よい辛味が口いっぱい広がります。おぐら自慢の特製漬け込みだれと柚子胡椒が相性抜群で、さっぱりとした風味豊かな柚子の味があとを引く美味しさです。お子様でも楽しめるようマイルドなテイストに仕上げており、女性におすすめのメニューです。

※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>

