

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」が
「にら醤油から揚げ」と「かぼすポン酢から揚げ」を
9月15日（金）より期間限定で発売！**

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15日（金）より全店舗にて、「にら醤油から揚げ」と「かぼすポン酢から揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。



おぐらの唐揚が毎月お届けする期間限定メニューに、素材の味わいをしっかり堪能できる2つの新メニューが登場！

今月は、まだまだ暑さが残る季節に食べたい、スタミナメニューとさっぱりメニューをご用意いたしました！おぐら自家製ソースがたっぷり絡んだ大きなから揚げは、おやつやおつまみにもぴったりです！是非ご賞味ください。

【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 : 「にら醤油から揚げ」、「かぼすポン酢から揚げ」
※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：9月15日（金）～10月12日（木）
- 取扱店舗：全店舗
- 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）～

ニラをふんだんに使用した濃い色の特製ソースに、サクサク食感が楽しいフリーズドライ醤油がトッピングされた目を引く1品。おぐらの唐揚げが満を持してお届けする変わり種シリーズに新たな味が仲間入りしました。ニラの風味と醤油の香ばしさがあいまり食欲がそそられること間違いなし！



商品名：「かぼすポン酢から揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

今が旬の大分県産のかぼす果汁を100%使用し、フルーティーな酸味が口いっぱいに広がるさっぱりとした1品です。おやつやおつまみとしても食べ応えのある味に仕上げました。おぐらの唐揚げで人気の高い「ポン酢シリーズ」の新メニューを是非ご堪能ください！

※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>

