

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚げ」が
「うま辛から揚げ」と「柚子胡椒から揚げ」を
12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「おぐらの唐揚げ」（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「おぐらの唐揚げ」）は、12月15日（金）より全店舗にて、「うま辛から揚げ」と「柚子胡椒から揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。



今年はおぐらの唐揚げ、冬の定番「うま辛から揚げ」と、人気No.1「柚子胡椒から揚げ」の最強タッグが期間限定で登場します！どちらもホッとあったまる寒い日にぴったりのメニュー！予約注文も受け付けておりますので、楽しい時間のお共としておぐらの唐揚げを是非ご堪能ください。

【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 : 「うま辛から揚げ」、「柚子胡椒から揚げ」
※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 : 12月15日（金）～1月18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 : 「うま辛から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

おぐら特製のごま油香る唐辛子入りオイルソースをくぐらせた冬の大定番が今年も登場です！
絡んだスパイスの刺激がご飯やお酒との相性抜群の逸品！



商品名 : 「柚子胡椒から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

おぐら人気No.1の自信作が今年2回目の登場！
宮崎県産の柚子を使用した柚子胡椒を練り込んだタレで熟成させた唐揚げは他では味わえません！

※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>

