

**唐揚げ専門店「おぐらの唐揚げ」が、見た目も鮮やかな“和風唐揚げ”
「梅から揚げ」と「ゆず味噌から揚げ」の2品を2月9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、2月9日（金）より全店舗にて、「梅から揚げ」と「ゆず味噌から揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。（一部店舗は2月16日（金）より発売いたします。）



今月は“和風”食材を使った見た目も味も一風変わった限定メニュー2品が登場！
何度も試作を重ねこだわり抜いたおぐら特製だれを絡めた大きな唐揚げは、一口食べれば口いっぱい幸福感が広がります。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 : 「梅から揚げ」、「ゆず味噌から揚げ」
※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 : 2月9日（金）～3月14日（木）
※一部店舗は2月16日（金）から発売いたします。
- 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 : 「梅から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

定番人気商品が今年も限定復活！おぐら特製の和風出汁にかりかり梅と紫蘇をたっぷり使用した、食感も楽しいソースがご飯にもお酒にも相性抜群です！



商品名 : 「ゆず味噌から揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

おぐらの唐揚自慢の味噌だれに国産柚子を掛け合わせた爽やかでコクのある和風唐揚げが今年も登場です！甘い味噌だれのなかにさっぱりとした柚子の香りがアクセントとなり、あと引く美味しさです。

※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>

