

## 日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 第2弾を新発売！ ～5年連続最高金賞受賞店「元祖中津からあげ もり山」の味わいをご家庭で～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、「からあげグランプリ」塩ダレ部門で5年連続最高金賞を受賞した、大分県中津市のから揚げ専門店「元祖中津からあげ もり山」監修の「日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 塩味 コク旨仕上げ」を本年12月1日（月）から全国で新発売します。

クリスマスや年末年始時のパーティーメニューとして、から揚げの需要が高まるこの時期に新製品を投入し、市場の活性化と更なるシェア拡大を狙います。

### ■ 製品特長

「元祖中津からあげ もり山」のから揚げの本格的な味わいを、ご家庭で手軽にお楽しみいただけるよう、次の3つのポイントにこだわりました。

#### <ポイント①> すっきりとした塩味でありながら、複雑なコクと旨みを実現！

同店のから揚げは、こだわりの塩がベースとなっています。当製品では、塩味を基本に、鶏の旨み・コクを絶妙なバランスで組み合わせた味わいに仕上げています。

#### <ポイント②> にんにくの風味を生かしつつ、すっきりとした味わい！

同店のから揚げには、こだわりのにんにくが使われており、そのにんにくで味付けされたから揚げは、食欲をそそる風味がありながら、後味が残りにくいことが特長です。当製品では、にんにくの風味をしっかりと効かせながら、しょうが・清酒をバランスよく配合し、すっきりとした後味に仕上げています。

#### <ポイント③> 短時間の漬け込みで、お肉の中までしっかり味がしみ込む！

同店では、2回の味付けの段階で、それぞれお肉を半日程度寝かせることで、しっかりと味をしみ込ませています。当製品では発酵調味料を配合することで、漬け込み時間わずか10分でしっかりと味がしみ込み、お肉がやわらかくなる設計にしています。

### <製品概要>

製品名	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修 から揚げ粉 塩味 コク旨仕上げ
内容量	100g
発売日	2014年12月1日（月）
希望小売価格	141円（税抜）



## ■ から揚げ専門店「元祖中津からあげ もり山」について

「元祖中津からあげ もり山」は、“から揚げの聖地”と言われる大分県中津市に本店を構え、全国で合計21店舗を展開する人気から揚げ専門店です。同店は、日本唐揚協会が主催する「からあげグランプリ」の塩ダレ部門で、初開催の2010年以来、唯一5年連続の最高金賞を受賞しています。こだわりの塩をベースに、にんにく・しょうがを絶妙に効かせた味わいが同店のから揚げの特長です。

「元祖中津からあげ もり山」WEBサイト：<http://morikara.net/>

「からあげグランプリ」WEBサイト：<http://karaage.ne.jp/event/grandprix/>

## ■ 「日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉」シリーズについて

「からあげグランプリ」で最高金賞を受賞した専門店の本格的なから揚げの味わいを、ご家庭で手軽に楽しんでいただけるシリーズです。第1弾として、第4回からあげグランプリの西日本しょうゆダレ部門で最高金賞を受賞した、大分県宇佐市の「からあげ太閤」が監修した2製品（写真）を2013年12月に発売しました。

当シリーズは、から揚げ粉を水に溶かし、お肉にもみ込んで揚げるという簡単調理で、本格的な仕上がりのから揚げが出来上がることが特長です。“サクツとした食感”・“ジューシーな味わい”・“花咲きのある衣の外観”が、揚げたてはもちろん冷めても持続するため、お弁当やパーティーのメニューにも適しています。

日清 からあげグランプリ  
最高金賞店監修から揚げ粉  
香ばししょうゆ味



日清 からあげグランプリ  
最高金賞店監修から揚げ粉  
香ばししょうゆ味  
ガーリック風味

製品に関する一般のお客様のお問い合わせ先  
日清フーズ株式会社 お客様相談室 電話：0120-244157

この件に関する報道関係者の方々のお問合せ先  
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：堀野・寺岡  
東京都千代田区神田錦町1-25 電話：03-5282-6650