健康と信頼をお届けする
日清製粉グループ

NEWS　RELEASE

２０１５年１１月２７日

日清 からあげグランプリ®最高金賞店監修から揚げ粉 第3弾！

～手羽先にもぴったりの甘辛しょうゆ味「鳥開 総本家」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：岩﨑 浩一）は、鶏料理専門店**「鳥開 総本家」**（愛知県名古屋市）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 甘辛しょうゆ味 スパイシー仕上げ」**を本年１２月１日（火）から全国で新発売します。「鳥開 総本家」は、日本唐揚協会が主催する「からあげグランプリ®」の中日本しょうゆダレ部門で２０１５年第６回最高金賞を受賞しました。

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３年連続で新製品を投入し、市場の活性化と更なるシェア拡大を狙います。

■ シリーズ第３弾は「鳥開 総本家」監修の甘辛しょうゆ味のから揚げ粉

「鳥開 総本家」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＞甘辛いしょうゆ味に絶妙なスパイス感が特長！

同店のから揚げは、スパイス感をおさえた、上品で香ばしいしょうゆの香りが特長となっています。当製品は、みりん風味としっかりとしたしょうゆの味わいに、白こしょうや黒こしょうなどのスパイスを絶妙にきかせて仕上げています。

＜ポイント②＞鶏もも肉だけでなく、手羽先にも合う味わい！

同店では手羽先から揚げのメニューが有名であり、当製品は鶏もも肉だけでなく、手羽先にも合う甘辛い味わいが特長です。製品パッケージでも、手羽先にもおすすめであることを訴求し、家庭におけるから揚げ調理のバリエーションを広げます。

＜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！

当製品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とし、忙しい方でも手軽に専門店の味わいをお楽しみいただけます。

＜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 甘辛しょうゆ味 スパイシー仕上げ
内容量	１００ｇ
発売日	２０１５年１２月１日（火）
希望小売価格	１４１円（税抜）

■ 鳥料理専門店「鳥開 総本家」について

「鳥開 総本家」は、愛知県名古屋市を中心に、全国で計１４店舗を展開する、人気の鶏料理専門店です。同店のから揚げは、日本唐揚協会が主催する「からあげグランプリ®」の中日本しょうゆダレ部門で、２０１５年第６回最高金賞を受賞しています（手羽先部門でも２０１０年から３年連続受賞）。しょうゆ・みりんを使った甘辛さにスパイスをほんのりと効かせた上品な味わいが特長です。

「鳥開 総本家」ＷＥＢサイト：http://www.tori-kai.com/
「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。２０１３年１２月に、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①・②）を、２０１４年１２月には第２弾として、「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**「元祖中津からあげ もり山」**が監修した製品（写真③）を発売しました。

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。“サクッとした食感”・“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。

①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

②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

③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

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い合せ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：山口・寺岡
電話：０３－５２８２－６６５０ メール：mailbox@mail.nisshin.com