

【おぐらの唐揚げ】

ざく切りネギがたっぷり絡んだ「ネギだく油淋鶏から揚げ」と

ピリッと胡椒が効いた人気No.1「柚子胡椒から揚げ」を7月19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、7月19日（金）より、「ネギだく油淋鶏から揚げ」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。

具材の味を存分に生かしたスタミナ満点のオリジナル唐揚げは、老若男女楽しめる味付けとなっています。

1つが大きくボリュームな唐揚げに、この夏病みつきになること間違いなしです！是非ご賞味ください。



【おぐらの唐揚 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 : 「ネギだく油淋鶏から揚げ」、「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：7月19日（金）～8月15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：「ネギだく油淋鶏から揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

ざく切りの国産白ネギをふんだんに使い、具材感たっぷりの特製油淋ソースを自慢の唐揚げにたっぷりかけました。甘酸っぱいソースが食欲を増幅させ、ご飯が何杯でも進む見た目も味もインパクトのある一品です。



商品名：「柚子胡椒から揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

期間限定メニューの中でダントツ人気No.1の柚子胡椒が限定復活しました！味の決め手となる柚子胡椒ダレは宮崎県産の柚子を使用し、唐揚げにしっかり練り込んで熟成させました。おぐら独自の製法で揚げた他では味わえない唐揚げです。

※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 : 熊本県熊本市東区长嶺西1丁目1番3号
代表取締役 : 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>

