

【おぐらの唐揚げ】
旬到来！国産ゆず使用の「ゆず味噌から揚げ」と
HOT なチリソースがやみつきな「シャンラーチリから揚げ」を
11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」（オグラドルフィン株式会社 本社：熊本県、代表取締役社長：猿渡弘太、以下「おぐらの唐揚」）は、11月15日（金）より、「ゆず味噌から揚げ」と「シャンラーチリから揚げ」の2品を期間限定で販売いたします。

1つが大きくインパクトのある唐揚げに、おぐら特製の味付けが人気の毎月恒例の期間限定オリジナルメニューを是非ご賞味ください！



【商品概要】

- 商品：「ゆず味噌から揚げ」、「シャンラーチリから揚げ」
※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：11月15日（金）～12月19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>）



品名：「ゆず味噌から揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

旬の国産柚子を丸ごと使用。山内本店のまぼろしの味噌と掛け合わせた、おぐら自慢の爽やかでコクのある和風唐揚げが今年も登場！



商品名：「シャンラーチリから揚げ」

販売価格：2個 370円（税込）～

花椒香る本格的な自家製チリソースがパワーアップして限定復活！ぜひ、白ご飯にダクしてお召し上がりください。

※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 店内調理の4つのこだわり】

Point.1 48時間！

おぐらの唐揚の肉の漬け込みは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）

■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 : 熊本県熊本市南区流通団地2丁目6
代表取締役 : 猿渡弘太
電話番号 : 096-378-0029
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>



まん福
ホールディングス