

唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」 コク旨ソースが絶品の「明太マヨから揚げ」と「ア王小イスターから揚げ」が4月21日（金）より期間限定で登場！

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、4月21日（金）より全店舗にて、「明太マヨから揚げ」と「ア王小イスターから揚げ」の2品を期間限定で発売開始いたします。



今回の期間限定商品は、“和風の定番”と“中華風の変り種”メニュー！

今月は昨年も人気だった和風「明太マヨから揚げ」と新商品の中華風「ア王小イスターから揚げ」が登場！どちらも海の幸を使用したおぐら特製ソースで仕上げました。是非この機会にご堪能ください。

【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 : 「明太マヨから揚げ」、「アワビオイスターから揚げ」
※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 : 4月21日（金）～5月18日（木）
- 取扱店舗 : 全店舗
- 注文方法 : お電話、LINEモバイルオーダー (<https://onl.sc/sLVCJeP>)
※一部店舗モバイルオーダー対応不可となっております。



商品名 : 「明太マヨから揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

昨年より明太子を増量して限定復活！明太子のつぶつぶ感とバターとお出汁の香りがたまらない明太マヨは、おぐら特製の醤油唐揚げだけでなく、ご飯やお酒の美味しさを際立たせます。あと引く美味しさの和風唐揚げです！



商品名 : 「アワビオイスターから揚げ」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

アワビと牡蠣のエキスが贅沢に入ったオイスターソースに黒胡椒のピリッとした刺激がマッチした中華風唐揚げが新登場！醤油ベースの唐揚げにコク旨ソースがよく絡み味わい深い一品に仕上がりました。

※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>

