

2022年4月25日

## フジ店頭で3年連続金賞受賞をした

### 「唐ふじ 国産鶏の塩にんにくから揚げ」を販売拡大！

株式会社フジ・リテイリング（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：山口 普<sup>やまぐち ひろし</sup>）は、“第13回からあげグランプリ®”金賞を受賞した、株式会社フジデリカ・クオリティ（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：高橋 正人<sup>たかはし まさと</sup>）の「唐ふじ 国産鶏の塩にんにくから揚げ」を5月1日（日）から直営全店で販売を拡大いたしますので、その概要についてお知らせします。



フジデリカ・クオリティの「唐ふじ 国産鶏の塩にんにくから揚げ」は、一般社団法人日本唐揚協会主催の“第13回からあげグランプリ®”西日本スーパー総菜部門全31社のエントリーの中から、一昨年の「金賞」、昨年の「最高金賞」、今年の「金賞」と3年連続の金賞獲得となりました。

「塩にんにく」という名前の通り、塩麴のなめらかな塩味とにんにくのコクが味わえるのが特徴です。油の温度と揚げる時間を絶妙にコントロールし、表面はカリッと中はジューシーな食感をお楽しみいただけます。時間が経っても「おいしい」を追求し、冷めても柔らかくおかずとしてはもちろん、おつまみの一品にも相性抜群です。ぜひ一度ご賞味ください。

今後もフジは、美味しくご満足いただける商品のご提供を通じて、食の楽しさや幸せをお届けしてまいります。

#### 【販売概要】

販売店舗：フジ直営全店

品名：「唐ふじ 国産鶏の塩にんにくから揚げ」

価格：100g当り178円（本体）

100g当り192円（税込）



## 【唐ふじ 国産鶏の塩にんにくから揚げ商品特徴】

スーパーの惣菜として、時間が経っても「おいしい」を追求し、冷めても柔らかくジューシーな食感を実現しています。肉のジューシー感を引き出すために揚げ油の温度と時間の管理、同じ時間で揚がるように、肉のカットサイズも均一になるようこだわりました。さらに、通常よりも肉をマッサージすることで時間が経っても柔らかい食感が残るようになりました。

味付けはシンプルな塩味に青森県産にんにくと高知県産生姜を加え、豊かな風味と旨味が後を引く、癖になるから揚げです。極限まで薄くした薄衣が、表面はカリッと中はジューシーな食感を生かすためのひと工夫です。

## 【バイヤーのこだわり】

「から揚げ専門店の美味しいから揚げに近づきたい！」という想いからこの商品開発がスタートしました。たどり着いたのが“ジューシー&やわらかさの追求”です。試作を繰り返し、約1年かけて商品開発をしました。完成したから揚げは、揚げたてはもちろん、冷めても美味しい柔らかくジューシーな食感を実現しています。お家で食べる時は電子レンジで少し温めてからトースターで軽く温めるひと手間を加えると、より美味しさを実感していただけます。

これからも多くのお客さまに食べていただき、喜んでいただけるように開発を進めていきます。



以上