

2021年4月26日

～「第12回からあげグランプリ」最高金賞受賞～

フジで「唐ふじ 鶏ももから揚げ」販売開始！

株式会社フジ（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長 兼 COO：山口 普^{やまぐち ひろし}）は、“第12回からあげグランプリ”最高金賞を受賞した、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）の「唐ふじ 鶏ももから揚げ」を5月1日（土）から販売いたしますので、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 鶏ももから揚げ」は、一般社団法人 日本唐揚協会主催の「第12回からあげグランプリ」西日本スーパー総菜部門において、昨年の「金賞」に続き、参加31社の中から頂点となる「最高金賞」を受賞いたしました。

こだわりの愛媛県産指定農場飼育「松山どり」を使用し、店内で手もみして一晩じっくり味を染み込ませた鶏肉を、一粒一粒丁寧に丸めて揚げることで、ジューシーな味わいと鶏本来の食感をお楽しみいただけます。

最高金賞を受賞した「唐ふじ 鶏ももから揚げ」はおかずとしてはもちろん、ビールやレモンサワーなど、お酒との相性が抜群です。おうちでの一品として、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】

販売日：2021年5月1日（土）から

販売店舗：フジ直営各店（一部店舗除く）

品名：「唐ふじ 鶏ももから揚げ」

価格：100g当り246円（税込） 「100g当り228円（本体）」



【唐ふじ 鶏ももから揚げ商品特徴】

＜鶏肉へのこだわり＞

「松山どり」は、様々なハーブやスパイスから抽出した有効成分を組み合わせたエッセンシャルオイルを飼料に加えることにより、鶏肉特有の臭みがなく、はりのある鮮度のよい肉質です。ジューシーな味わいと、鶏本来の食感を味わうことができます。

＜下味のこだわり＞

青森県産のにんにく、高知県産のしょうがと3種類の醤油を配合した調味料を合わせ、店内で手もみし、12時間以上寝かせて味を染み込ませています。パリッとした食感に、醤油の旨味と香りを感じられる風味豊かな唐揚げになっています。

＜開発者の思い＞

皆様に愛される王道の唐揚げを作りたいと思い、商品を開発いたしました。美味しさの追求を行うため、唐揚げの本場、大分県の唐揚げ専門店をマーケティングし、アドバイスをいただきながら100パターン以上試作を繰り返しました。完成した唐揚げは、揚げたてはもちろん、冷めても美味しい唐揚げで、自信をもって販売する商品です。

愛情込めて仕込んだ唐揚げをぜひご賞味ください。



株式会社フジデリカ・クオリティ
商品開発部 I バイヤー

（左）満足 昭彦

（右）阪本 祐司

以 上