

2021年3月1日

株式会社ライフコーポレーション

こだわりのだしで旨味が際立つライフ自慢の唐揚げ 「焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ」新発売

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、「焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ」を、近畿圏店舗で2月22日に新発売いたしました。

ライフが自信を持っておすすめする「今月の見て見て」の3月商品に選ばれた「焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ」は、焼きあごだし・白だしの風味、超特選醤油の旨味、隠し味の味噌のコクが絶妙なライフオリジナルの唐揚げです。一口食べた瞬間にだしの旨味が際立つ「焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ」は、近畿圏ライフ156店舗の惣菜売り場にて販売しております。



◆商品概要

- ＜商品名＞ 焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ
- ＜価格＞ 100g あたり 188 円（税抜）
- ＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗の惣菜売り場
※ビオラル靱店・Miniel 西本町店を除く

◆こだわり

「あご」とは、九州地方で主に呼ばれている「トビウオ」の呼称です。焼いたトビウオを乾燥させてからとった「焼きあごだし」は“あごが落ちるほどおいしい”から呼び名がついたといわれています。独自の旨味が特徴の**焼きあごだし**、**白だし**（瀬戸内産いりこ・焼津産かつおぶし・日高昆布）、旨味成分がとても高い**超特選醤油**を配合し、旨味たっぷりの唐揚げに仕上げました。もも肉のジューシー感をより味わっていただくため、鶏肉を約 35g でカットし揚げています。

◆開発者の思い

関西ではだし文化が根強いいため、だしの配合にこだわった唐揚げをお届けしたいと思い開発しました。焼きあごだしの旨味が際立つよう試行錯誤し、揚げ色に関わる醤油の配合を何度も調整しました。**隠し味として味噌**を配合したのも大きなポイントです。だしの風味・醤油の旨味・味噌のコク、この3つのバランスが取れたおいしい唐揚げが完成しました。ぜひお試しください！

◆食べてみました！ ※ライフ従業員個人の感想です

- ・だしの味が鶏肉にしっかりと染みているので、一口食べた瞬間、だしの風味がふわっと広がります。
- ・衣はカラッと、鶏肉はやわらかくとてもジューシーでした。

◆近畿圏ライフ自慢の唐揚げのご紹介



- < 商品名 > 淡路島藻塩の旨味！九州産どりむね塩唐揚げ
- < 価格 > 100g あたり 208 円（税抜）
- < 販売店舗 > 近畿圏ライフ 156 店舗の惣菜売り場
※ビオラル靱店・Miniel 西本町店を除く
- < 特徴 > 淡路島藻塩 100%配合。
焼津産かつおぶしと北海道産真昆布の和風だしの旨味が抜群の唐揚げ。



- < 商品名 > 九州産うまかハーブどりもも唐揚げ
- < 価格 > 100g あたり 238 円（税抜）
- < 販売店舗 > 近畿圏ライフ 156 店舗の惣菜売り場
※ビオラル靱店・Miniel 西本町店を除く
- < 特徴 > ハーブ入りの飼料で育てられた九州産うまかハーブどりを使用。
旨味成分が最も高い超特選醤油を配合。

◆3月の「今月の見て見て」商品はこちら！



「今月の見て見て」とは？

首都圏・近畿圏ともに、毎月自信を持っておすすめしたい商品をお客様に「見て、知って、試してほしい！」「試す価値あり！」と思える、そんなライフならではの魅力の詰まった商品を発信していく取り組みです。

【首都圏】



だしの旨み！三元豚ロースかつ重



十勝小豆の粒あんバターフランス

【近畿圏】



焼きあごだしが決め手！若どりもも唐揚げ



さつまハーブもち豚使用あらびきウインナー
(スモーク・チーズ)

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！と明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。

今日も見つかる、新しいLife。

とっても新鮮な食材。ホントに美味しいお惣菜。
そして、温かな笑顔で迎えてくれる。

ライフには、いつも“おいしい” 何かが待っている。
ライフなら、今日もきっと“ワクワク”が見つかる。

いつもの暮らしに、ちょっと“ハッピー”をくれる。
私の新しいLife。

ライフは、私のスーパーマーケット。