

2021年4月14日

株式会社ライフコーポレーション

第 12 回からあげグランプリ スーパー総菜部門
首都圏ライフ「純和赤鶏むね塩唐揚げ」
最高金賞を受賞！

“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が首都圏の惣菜売り場で販売している「純和赤鶏むね塩唐揚げ」が、本日 4 月 14 日（水）に開催された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® スーパー総菜部門（東日本）」において、**最高金賞**を受賞いたしました。一昨年の第 10 回では「最高金賞」、昨年の 11 回では「金賞」でしたが、今回再度「最高金賞」に返り咲くことができました。さらに、近畿圏ライフで販売している「淡路島藻塩の旨味！九州産どりむね塩唐揚げ」は「スーパー総菜部門（中日本）」において、ハイボールと相性の良い唐揚げに贈られる「トリ&カラ賞」を受賞いたしました。



◆商品概要

<商品名>

純和赤鶏むね塩唐揚げ

<価格>

100g 238 円（税込 257 円）

<販売店舗>

首都圏ライフ全 123 店舗

◆商品のこだわり

①岩手県産純和赤鶏使用

「持続可能な特色 JAS 鶏肉」国内第 1 号（※）に認定された純国産の岩手県産純和赤鶏のむね肉を使用。希少価値が高く品質の評価も非常に高い純和赤鶏は、適度な歯ごたえと弾力、旨味が濃い肉質が特徴。

※サステナビリティ（生産資源の循環等の持続性）とアニマルウェルフェア（快適性に配慮した家畜の飼養管理）の考慮を目的に制定された新たな JAS 規格。

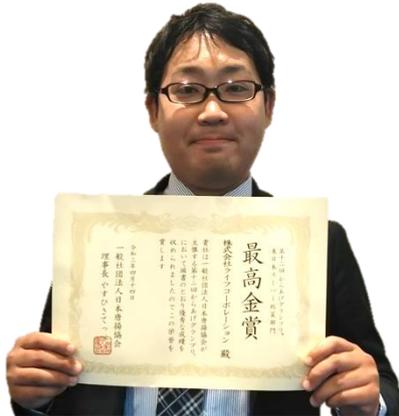
②塩へのこだわり

下味に塩麹を使用することでお肉本来の旨味をさらに引き出し、上品な甘みとまろやかな味わいに仕上げています。また、唐揚げ粉に長崎県産花藻塩を加えることで、衣がお肉の旨味を閉じ込め、よりジューシーで柔らかい食感をお楽しみいただけます。

③製法

揚げてから一度寝かせ、余熱で中まで火を通してから再度揚げる二度揚げ製法により、衣のサクサク感を味わえます。

◆開発者の思い



首都圏惣菜部 バイヤー
平山 智隆

第10回からあげグランプリで「最高金賞」、第11回で「金賞」を受賞した「純和赤鶏むね唐揚げ」をよりジューシーでさらにおいしい唐揚げにしたいと思い、開発いたしました。今回「最高金賞」に返り咲くことができ大変嬉しく思います。

おいしさの追求を目指して開発した自信をもって販売している商品です。

今後も、お客様に「おいしい」「ワクワク」「ハッピー」をお届けできる商品を開発すべく頑張ります。

「トリ&カラ賞」受賞！ 近畿圏「淡路島藻塩の旨味！九州産どりむね塩唐揚げ」



◆商品概要

<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 208円（税込224円）

<販売店舗>

近畿圏ライフ 156店舗

※ビオラル韮店、Miniel 西本町店を除く

◆商品のこだわり

①淡路島の藻塩

淡路島の藻塩を100%配合。

藻塩とは海藻から取れる塩のことで、海水と海藻の旨味が豊富に含まれており、素材本来の味を引き立てます。

②だしの旨味

焼津産かつおぶし・北海道産真昆布の和風だしを配合。

鶏肉にだしがしっかりと染み、しっとりジューシーな唐揚げに仕上がります。

だしが効いた風味豊かな旨味が口の中に広がります。

◆開発者の思い

「トリカラ賞」に選定していただきありがとうございます。関西ではだし文化が根強く、だし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。だしの風味・旨味を最大限に引き立てるために着目したのが“藻塩”です。海水と海藻の旨味が凝縮された藻塩は、素材の味を引き出す成分を多く含んでいます。この藻塩を調味液とまぶし粉にも配合し、旨味際立つ唐揚げに仕上げましたので、ぜひお試しください。

◆からあげグランプリとは

「からあげグランプリ」とは、一般社団法人日本唐揚協会（東京都渋谷区、会長兼理事やすひさてっぺい）による、「日本で一番うまい唐揚げ店を決める」グランプリです。

昨年の第11回からあげグランプリでは、首都圏・近畿圏ともに「金賞」をW受賞いたしました。

『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。

