

2021年7月2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®で最高金賞受賞！ 首都圏ライフで「純和赤鶏むね塩唐揚げ」を販売中！ シリーズ累計販売数 100万パック突破！

※シリーズ：「純和赤鶏むね唐揚げ」と「純和赤鶏むね塩唐揚げ」の累計

“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、一般社団法人日本唐揚げ協会主催の「第12回からあげグランプリ® スーパー総菜部門（東日本）」にて最高金賞を受賞した「純和赤鶏むね塩唐揚げ」を好評販売中です。

ライフが自信を持っておすすめする「今月の見て見て」の7月商品に選ばれた「純和赤鶏むね塩唐揚げ」は、純国産の岩手県産純和赤鶏のむね肉を使用し、二度揚げ製法により衣はサクサク、中はジューシーに仕上げています。むね肉特有のパサつきがなく、お肉本来の旨味をお楽しみいただけます。

食卓への1品にはもちろん、お酒のおつまみにも最適な「純和赤鶏むね塩唐揚げ」は首都圏ライフの惣菜売り場にて販売中です。

むね肉の概念が覆る！？

累計100万パック以上販売の大人気商品！

最高金賞受賞の唐揚げ！



◆商品概要

<商品名> 純和赤鶏むね塩唐揚げ

<販売価格> 100g 228円（税込246円）

※7月限定価格

<販売店舗> 首都圏ライフ 123店舗の惣菜売り場

※ビオラル丸井吉祥寺店を除く

◆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です。

※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**長崎県産海藻塩**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

大変ご好評をいただいております純和赤鷄むね唐揚げシリーズは、からあげグランプリ®にて最高金賞を2度受賞した商品です。厳選されたこだわりの「純和赤鷄」のむね肉を使用しているため、パサつき感がなくジューシーで柔らかく、お子様でも食べやすい唐揚げです。塩味なのでさっぱりとお召し上がりいただけます。ぜひ一度ご賞味ください！

◆7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】



おうちで収穫サラダ



ライフプレミアム
信州あづみ野 おいしさ極だつ
はちみつヨーグルト



純和赤鷄むね塩唐揚げ

【近畿圏】



5種野菜が入った
自社製肉団子



スマイルライフ
洗濯槽クリーナー

『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” 何かがある。
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。