

# 西友、話題沸騰の「中津からあげ」シリーズ第2弾 日本唐揚協会監修の“中津のとりもも唐揚”を発売

–第1弾の投入で、唐揚げカテゴリーの売上が3倍に拡大–

合同会社西友は、「日本唐揚協会」監修の新商品『もも（タイ産）醤油味 中津からあげ』\*（100g/185円(税抜)）を、6月19日（木）より、全国の西友370店舗、およびオンラインショッピングサイト「SEIYU ドットコム」のネットスーパー便（<http://www.the-seiyu.com>）において発売いたします。

\*本商品は中津の専門店の味を再現するため、自社工場で味付けし、店内で揚げています。なお、中津産の原材料は用いていません。

西友では、西友の100%子会社である若菜と、これまで数々のヒット商品をプロデュースした実績のある、唐揚げの啓発団体「一般社団法人日本唐揚協会」とのコラボレーションを実現。第1弾として、唐揚げの聖地とされる大分県中津市でのぎを削る唐揚げ専門店の味を、むね肉を使用して再現した『中津からあげ（醤油味・塩味）』を今年4月に発売。「むね肉なのにジューシー」「衣がカラッとしている」など、大変多くのお客様からご好評いただき、唐揚げカテゴリーの売上は前年比3倍に急伸しています。

第2弾は、唐揚げの部位の中でお客様からの人気が最も高い“もも肉”を使用。ジューシーなもも肉の特性を生かし、さらに味わいを高めるために、第1弾で開発した“特製醤油ダレ”をベースに、もも肉専用のタレを考案。よりジューシーでコクと旨味のある味を実現しました。また、第1弾の“むね肉”同様、鶏肉の旨味をダイレクトに引き出すために極力薄く粉打ちする“うす衣”にし、揚げる直前に店内厨房で衣をつけることで、冷めても外はサクサク、中はジューシーな食感が持続するように工夫しています。

唐揚げは、西友の中でもおかず系惣菜部門で常に上位にランクされる商品で、お子様をはじめ、男性、主婦、シニアにいたるまで幅広い層に支持をいただいている。この人気商品の唐揚げをさらにグレードアップし、品揃えを増やすことで、既存のお客様のみならず、コンビニエンスストアのご利用が多い若い世代など、新規のお客様に西友の惣菜に目を向けていただけた好機としていたいと考えています。今回の『もも（タイ産）醤油味 中津からあげ』の発売に際しては、もも肉単体の商品に加え、大好評のむね肉と一緒に召し上がっていただけるように、もも肉とむね肉の「ミックス商品」もラインナップに加え、唐揚げカテゴリーの売上高前年比2倍を目指します。

## ～一般社団法人日本唐揚協会会长 安久鉄兵氏のコメント～

西友の『中津からあげ』は、自社工場での下ごしらえ、店舗厨房での細やかな調理を組み合わせることで、専門店の味にまったく引けを取らないクオリティながら、市場価格の約2割以上安い価格を実現しています。おかげさまで第1弾については、数々の唐揚げを食べ歩いている唐揚げファンの方からも「コストパフォーマンスが圧倒的に高い」というお声をいただきなど、専門店やコンビニエンスストアでは真似できない独自の価値を提供できていると感じます。第2弾ではもも肉を使用することで、唐揚げの醍醐味であるジューシーさを徹底的に追求し、唐揚げファンはもちろん、さらに多くのお客様にご満足いただける商品に仕上がっています。

## 【商品概要】

発売日：2014年6月19日(木)

\*「中津からあげミックス」「中津からあげ弁当」は、「SEIYU ドットコム」ネットスーパー便の取り扱い対象外となります。

## 【株式会社若菜の概要】

本社所在地：埼玉県川越市下赤坂1795-1

創業：1986年12月20日

株主：合同会社 西友 100%

役員：代表取締役社長 中村 真紀

事業内容：惣菜商品の製造・販売

店舗数：西友店内370店/西友全店舗数373店舗、惣菜専門店63店

工場所在地：9ヶ所－札幌、宮城（仙台）、埼玉（川越・北関東）、千葉、岐阜、京都、福岡（福岡・広川）

## 【一般社団法人日本唐揚協会の概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂2-10-7 新大宗ビル5号館

設立：2008年10月 会長：安久 鉄兵

HP：<http://www.karaage.ne.jp/>

活動内容：唐揚げに関する相談業務、唐揚げに関するコンサルティング業務などこれまでに、数々のヒット唐揚げも手掛ける。

この件に関するお問い合わせ：合同会社西友 企業コミュニケーション部広報室 03-3598-7760