

西友×日本唐揚協会コラボシリーズ第3弾“コク旨タルタル 中津からあげ南蛮”を発売

シリーズ第1弾が「iTQi（国際味覚審査機構）」優秀味覚賞受賞！国際的に高い評価

合同会社西友は、「日本唐揚協会」監修の新商品『コク旨タルタル 中津からあげ南蛮』*1（中サイズ348円（税抜）、小サイズ220円（税抜））を、8月21日（木）より、全国の西友370店舗で発売いたします。

また、世界的な味覚審査と言われる「iTQi（国際味覚審査機構）」において、西友×日本唐揚協会コラボシリーズ第1弾の「中津からあげむね（国産）塩味・醤油味*2」が2014年優秀味覚賞（二ツ星）を受賞したことが発表されましたのでお知らせいたします。

*1 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。

*2 「中津からあげむね（国産）醤油味」は現在販売しておりません。

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、今年4月にむね肉を使用した『中津からあげむね（国産）塩味・醤油味*2』を、第2弾として、今年6月に『中津からあげもも（タイ産）醤油味』を発売しました。いずれも唐揚げの聖地とされる大分県中津市でしのぎを削る唐揚げ専門店の味を再現。大変多くのお客様からご好評いただき売上は好調に推移しています。

第3弾は、宮崎県発祥で、特に九州エリアで人気のある“チキン南蛮”をヒントに開発。ジューシーなもも肉を使用した唐揚げに、甘酸っぱい「南蛮たれ」をからめ、玉子とマヨネーズのコクに、玉ねぎの甘みが調和されたこだわりの「タルタルソース」をたっぷりかけた一品です。第1弾、第2弾の商品と同様、鶏肉の旨味をダイレクトに味わう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、冷めてもジューシーな食感が持続するよう工夫しています。

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。今回の『コク旨タルタル 中津からあげ南蛮』についても、おかずとしてはもちろん、おつまみ需要の開拓も視野に売上拡大を図ることで、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長 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。第3弾では九州で大人気の“チキン南蛮”風の商品を開発。“うす衣”が特長の唐揚げに最もマッチする「南蛮たれ」と「タルタルソース」の開発に徹底的にこだわり、定番の醤油味とは一味も二味も違う唐揚げの美味しさにご満足いただける商品に仕上がっています。また、「iTQi（国際味覚審査機構）」において、優秀味覚賞を受賞したことを大変喜ばしく思っております。九州・大分から始まった唐揚げの味が、日本全国のみならず、国際的な場で評価されたことは、こだわりの味付けと手間をかけた厨房での調理の賜物と考えています。

【新商品概要】

【上記以外の中津からあげラインナップ】

中津からあげむね(国産)塩味

中津からあげもも（タイ産）

醤油味 中津からあげミックス（もも醤油味・むね塩味）

【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62店舗

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。