

2014年4月3日

西友、話題沸騰の「中津からあげ」を低価格で新発売 日本唐揚協会監修で唐揚げ聖地の味の再現に成功

合同会社西友は、「日本唐揚協会」の監修による新商品『中津からあげ（醤油味）』『中津からあげ（塩味）』*（100g/185円（税抜））を、4月4日（金）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。

昨今、専門店の出店が相次ぐことから大きな話題となっている“唐揚げ”の聖地とされる大分県中津市。今回発売する『中津からあげ』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により誕生した商品です。両者がともに、専門店がしのぎを削る中津の唐揚げの味を食べつくし、徹底的に研究を重ね、その味を再現することに成功しました。

その特徴は、味の決め手であり、柔らかくジューシーに仕上げるためのカギでもある、十種類の調味料やスパイスをブレンドした“特製タレ”と、鶏の旨味をダイレクトに引き出すため極力薄く粉打ちする“うす衣”にあります。また、揚げる直前に店内厨房で衣をつけることで、冷めてもサクサクとした食感が持続します。おいしさはもちろん、低脂質のむね肉や“うす衣”を使用することで、ヘルシーさにもこだわった商品に仕上がっています。

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ます。この人気商品の唐揚げをさらにグレードアップすることで、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く好機としていきたいと考えています。西友では、今回の『中津からあげ』発売を機に唐揚げカテゴリーの底上げを目指し、カテゴリー全体の売上高前年比5割増を目標としてまいります。

～一般社団法人日本唐揚協会会長 安久鉄兵氏のコメント～

近年国内の唐揚げ専門店市場は拡大傾向にあり、東京では2009年から2014年までにその数が約15倍の150店舗へと増加しています。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、こうした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。専門店やコンビニエンスストアには決して真似できないコストパフォーマンスの高さを、多くのお客様に実感いただけると期待しています。

【商品概要】

商品名	価格（税抜）	商品特徴
中津からあげ 醤油味	185円/100g (価格の目安)	中津唐揚げのスタンダード「しょうゆダレ」をベースに、ニンニクとしょうが、スパイスを効かせた本格的な唐揚げに仕上げました。
中津からあげ 塩味	大 約 400円 中 約 300円 小 約 185円	ジューシーさを重視し、「塩ダレ」をベースに、しょうがを効かせて女性が好む味わいに仕上げました。

【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 375店舗、惣菜専門店 64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】

所在地： 東京都渋谷区道玄坂 2-10-12 新太宗ビル 3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。

《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 03-3598-7760

《本件に関する一般の方からのお問い合わせ先》

西友フリーダイヤル 0120-360-373