

イトーヨーカ堂 「鶏ももジューシー和風唐揚げ」 リニューアル



「鶏ももジューシー和風唐揚げ」
価格:100g198円(税込213円)



コロッケ各種
価格:1個80円(税込86円)

イトーヨーカ堂は5月28日(月)より、全国のイトーヨーカドー146店舗(4月末現在)にて展開している“揚げ物惣菜”の主力商品「鶏ももジューシー和風唐揚げ」をリニューアルする。

中食マーケットの中でも調理に手間のかかる揚げ物惣菜は、気温が上昇する季節においても伸長するカテゴリーであり、イトーヨーカドーでも揚げ物惣菜の売上が年々伸長している。今回、揚げ物惣菜の中でもトップの売れ筋商品である「鶏ももジューシー和風唐揚げ」をリニューアルし、家庭で作る唐揚げの再現を目指した。

唐揚げマーケットとしては、国内唐揚げ専門店店舗数が2009年比で約15に増加。支持されているのは“生肉”から揚げたものを提供している店舗のようだ。

原料はタイ産のチルド鶏もも肉を使用。リニューアル以前は、タイ産の鶏もも肉を使用し、現地で味

付け・冷凍したものを、店舗で解凍しバターを付けて揚げていた。

今回、味付けは店内で実施。少量の醤油、塩、酒などの飽きがこないベーシックな下味に、加熱直前にニンニクと生姜を加えることで風味をアップさせた。

バターには小麦粉と加工でん粉ベースの水溶きバターを使用し、170℃で1度揚げする。

同商品のリニューアルにより売上昨年度比40%増を計画する。

その他、日本一のじゃがいもの栽培地である北海道士幌町の男爵イモを限定使用し、じゃがいもを皮ごと蒸す工程を追加し旨味を増した「ビーフコロッケ」や、新鮮な蔵王牛乳を使用した「クリームコロッケ」、十勝産の男爵イモを使用した「野菜コロッケ」等のコロッケ各種も5月21日(月)よりリニューアルする。リニューアルにより、売上昨年度比10%増を計画する。