

「第12回からあげグランプリ」 ～スーパー総菜部門、最高金賞4社決定～

日本唐揚協会は2021年4月14日(水)、「第12回からあげグランプリ」スーパー総菜部門の金賞および最高金賞の発表と授賞式を実施した。

第12回のエントリー総数は132社、そのうち試食審査進出は71社。スーパー総菜部門の北日本スーパー総菜部門では㈱伊徳(いとく)「旨塩唐揚げ(男鹿の藻塩使用)」、東日本スーパー総菜部門では㈱ライフコーポレーション(ライフ)「純和赤鶏むね塩唐揚げ」、中日本スーパー総菜部門では㈱平和堂(平和堂他)「じゅわ旨!!生姜香る鶏もも唐揚」、西日本スーパー総菜部門では㈱フジデリカ・クオリティ(フジ他)「唐ふじ鶏もも肉から揚げ」が最高金賞を受賞した。

【「東日本スーパー総菜部門」最高金賞受賞 ㈱ライフコーポレーション】



首都圏惣菜部
バイヤー 平山智隆氏

商品名：純和赤鶏むね塩唐揚げ

価格：100g 238円(税込257円)

販売店舗：首都圏ライフ全123店舗

商品特長：原料には、「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。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。

味付けは、下味に塩麴を使用することで鶏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た。また、唐揚げ粉に“長崎県産海藻塩”を加えることで、衣が肉の旨味を閉じ込め、よりジューシーで柔らかい食感を楽しめる。

揚げ方は、二度揚げ製法でジューシーさと衣のサクサク感を味わえる。

【からあげTREND】



一般社団法人日本唐揚協会
専務理事 八木宏一郎氏

2021年4月時点での全国の唐揚げ専門店舗数は北海道・東北312店舗、関東938店舗、中部289店舗、近畿483店舗、中国・四国265店舗、九州・沖縄836店舗、計3,123店舗。唐揚げ専門

店の増加推移は、直近の1年で678店舗(27.7%)の増加、2018年(1,408店舗)からは3年で約2倍となり、かなりのハイペースでの増加といえる。

唐揚げの近年の傾向としては、1個当たりのサイズが大きくなり、衣の比率も下がっている。1個当たりの肉は約25gから約35gに10g増加、衣率は約30%から約10%に20%減少している。これにより、肉と味付けがダイレクトに味わえるようになっている。

味付けでは、2019年には醤油ベースが55%、だしベース23%、塩ベース20%であったのに対し、今回は醤油ベース37%、だしベース37%、塩ベース14%と、醤油ベースとだしベースが同率となり、だしベースにトレンドが移ってきていることがわかる。

スーパー総菜部門 審査結果

北日本スーパー総菜部門

最高金賞	いとく	秋田県
金賞	カブセンター 他	青森県
金賞	ユニバース	青森県
金賞	フクハラ 他	神奈川県

中日本スーパー総菜部門

最高金賞	平和堂 他	滋賀県
金賞	P L A N T	福井県
金賞	ウオロク	新潟県
金賞	関西スーパーマーケット	兵庫県
金賞	オークワ	和歌山県
金賞	バロー 他	岐阜県
金賞	原信ナルス	新潟県
金賞	阪急オアシス	大阪府
金賞	スーパーヤオヒコ	奈良県
金賞	ユニー 他	愛知県

東日本スーパー総菜部門

最高金賞	ライフ	東京都
金賞	イオンリテール	千葉県
金賞	オーケー	神奈川県
金賞	イトーヨーカドー	東京都
金賞	いなげや	東京都
金賞	とりせん	群馬県
金賞	マルエツ	東京都
金賞	コモディイイダ	東京都
金賞	コープみらい	埼玉県
金賞	Fuji スーパー 他	神奈川県
金賞	ベイシア	群馬県

西日本スーパー総菜部門

最高金賞	フジ 他	愛媛県
金賞	フレスタ	広島県
金賞	アルク 他	山口県
金賞	にしてつストア 他	福岡県
金賞	サンエー	沖縄県
金賞	ゆめタウン 他	広島県
金賞	トライアル	福岡県
金賞	フレッシュプラザユニオン	沖縄県
金賞	マックスバリュ西日本 他	広島県
金賞	セブンスター	愛媛県

サントリートリス ハイボールにピッタリの 唐揚げ「トリ&カラ」賞

ラルズ	北海道
フレッセイ 他	群馬県
カスミ	茨城県
ベルク	埼玉県
サミットストア	東京都
デリシア 他	長野県
ライフ	大阪府
タイヨー	鹿児島県

ハウス食品特別賞

ウェスタン 他	北海道
サミットストア	東京都
アルビス	富山県
藤三	広島県

審査員特別賞

ベルク	埼玉県
富士ガーデン	神奈川県
A コープ東日本	神奈川県
ドミー	愛知県