

#66-009  
2025年4月9日

各 位

バローグループ  
中部フーズ株式会社  
代表取締役社長 瀬瀬 直孝



第16回からあげグランプリ®中日本スーパー総菜部門  
「国産鶏むね肉の饗庭塩唐揚げ」

**最高金賞受賞**  
6年連続金賞以上受賞



中部フーズ株式会社は、一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第16回からあげグランプリ®中日本スーパー総菜部門」で「国産鶏むね肉の饗庭塩(あいばじお)唐揚げ」が最高金賞を受賞いたしました。(今回で6年連続の金賞以上の受賞となります。)

【販売概要】

展開 店舗: スーパーマーケットバロー 243店舗  
(岐阜・愛知・三重・滋賀・京都・大阪・石川・金沢・富山・福井・静岡・長野・山梨・奈良)  
食鮮館タイヨー 15店舗 (静岡)  
たこー 1店舗(兵庫)

価 格: 100g当たり本体228円(税込247円)

開発コンセプト: 素材を生かす、まろやかで甘みのある塩唐揚げをお届けしたい。  
胸肉とは思えない、驚きのやわらかさをお届けしたい。

《商品画像》



**最高金賞受賞!**

## 《国産鶏むね肉の饗庭塩唐揚げとは》

お客様のお惣菜屋の胸肉唐揚げのイメージを180度変えるべく、胸肉とは思えない驚きのやわらかさに挑戦いたしました。

### <原料へのこだわり>

#### ◆お肉のカット方法を「そぎ切り」に！

お肉の繊維を断ち切り、口当たりをやわらかくなるよう工夫いたしました。

調味液がしみ込みやすくなり、商品が持つ水分を保持できるよう工夫いたしました。

#### ◆一度も冷凍していない胸肉を毎日仕入れ！

鮮度にもこだわり、お肉を最も良い状態で加工しております。

### <味付けへのこだわり>

#### ◆肉の旨みを引き出す塩「饗庭塩(あいばじお)」を使用！

約100年ぶりに当時の塩の旨みを再現すべく、自然の力を生かした製法で製造された三河湾産「饗庭塩」は、苦汁(にがり)分が少なく、まろやかな味わいです。口あたりは、しっかりしておりますが、後味に甘みを感じ、お肉の旨みを最大限に引き出してくれます。

風味には日高昆布、甘みの補助に国産リンゴ、香りに高知産生姜・ゴマ油、後味をさらに良くするために、超特選薄口醤油を使用しております。

### <衣へのこだわり>

クラッカー粉を使用することで、食感を良くし、一口目のインパクトを大切に、より美味しさを感じて頂けるようにいたしました。

塩唐揚げの最も重要な「塩」に「饗庭塩」を使うことができ、何度でも食べることができる、お客様に驚きと感動をして頂ける塩唐揚げができた自信を持っておすすめいたします。

## 《開発者担当者からのメッセージ》

お客様に美味しさで感動して頂きたいという思いでつくりました。

唐揚げの聖地である大分県中津市で食べ歩きをし、研究もいたしました。どのお店も、肉の旨みを生かした味付けがなされており感動しました。この感動をスーパーでもお客様に感じて頂けないかと、1年かけて準備してきました。

これからも美味しい原料にこだわり、商品の品質を上げ、お客様に「価値あるおかず！」と感動して頂けることを目標に努力をまいります。

### <企業概要>

1. 社 名 中部フーズ株式会社
2. 会 社 設 立 1985年5月
3. 本 社 所 在 地 岐阜県多治見市高根町四丁目20番地  
TEL 0572-29-1610  
URL <https://chubufoods.co.jp/>
4. 代 表 者 代表取締役社長 瀧瀬 直孝
5. 資 本 金 9,500万円
6. 株 主 構 成 株式会社バローホールディングス 100%
7. 事 業 内 容 惣菜及びベーカリーの商品企画・製造・販売

8. 製造販売供給企業 株式会社バロー、株式会社食鮮館タイヨー、株式会社公正屋、  
中部薬品株式会社 等
9. 直 営 店 デリカキッチン 17店舗  
寿し 匠味 1店舗 (近鉄パッセ店)  
にぎりたて 42店舗  
ガラムとマサラ 3店舗
10. 製 造 拠 点 多 治 見 本 社 工 場 岐阜県多治見市高根町四丁目 20 番地  
(米飯・和惣菜・サラダ・和菓子・餃子製造)
- 静 岡 工 場 静岡県島田市阪本 512 番地の 9  
(米飯・野菜加工・サラダ・和惣菜製造)
- 北欧倶楽部明和工場 多治見市明和町三丁目 1 番地の 198  
(ベーカリー・パン生地製造)

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 バローホールディングス IR 室 市原 (平日午前 10 時～午後 5 時)  
TEL: 0574-60-0858 Email:press@valor.co.jp