

“第15回からあげグランプリ®” 西日本スーパー総菜部門にて
「瀬戸内の恵 国産鶏のむね塩から揚げ」が最高金賞を受賞！

株式会社フジ（本社：広島県広島市／代表取締役社長：山口^{やまぐち} 普^{ひろし}）は、当社のデリカ部門にて販売している「瀬戸内の恵 国産鶏のむね塩から揚げ」が“第15回からあげグランプリ®”【西日本スーパー総菜部門】において、栄えある最高金賞を受賞いたしましたので、ご案内申し上げます。



“からあげグランプリ®”は、一般社団法人 日本唐揚げ協会主催によって2010年から毎年開催されている人気企画です。

このたび、新生フジ初の“最高金賞”受賞となる、「瀬戸内の恵 国産鶏のむね塩から揚げ」は、無凍結の国産鶏のチルド原料にこだわり淡路島の藻塩と国産の塩麴、瀬戸内産いりこ、瀬戸内産レモン等、瀬戸内の原料を中心に素材原料を吟味し、2種の発酵調味料をブレンドしたコク深く、塩の旨味を引き出したむね肉のから揚げです。

今後も当社は、おいしくご満足いただける商品の提供を通じて食の楽しさや幸せをお届けしてまいります。

【販売概要】

商品名：「瀬戸内の恵 国産鶏のむね塩から揚げ」
販売店舗：兵庫県90店舗、岡山県53店舗、広島県52店舗、
山口県36店舗、鳥取県2店舗、島根県3店舗、
香川県68店舗、徳島県32店舗、愛媛県82店舗、
高知県24店舗 全442店舗
価格：100g当り本体218円(税込235.44円)



日本唐揚協会
Japan KARAAGE Association



日本唐揚協会
Japan Karaage Association

第15回 からあげグランプリ®
西日本スーパー総菜部門
最高金賞受賞



【商品特徴】

新生フジのスローガン『地元に、新しいつながりを。』をコンセプトに、出店エリアである瀬戸内の原材料を中心に素材一つひとつを吟味し作り上げたから揚げです。淡路島の藻塩、瀬戸内産いりこ、瀬戸内産レモンの他、国産の塩麴、2種類の発酵調味料を使用し、奥深い旨味とコク味に仕上げました。



【こだわりのポイント】

- ・国産鶏肉は無凍結のチルド原料を使用。
カットから製品まで指定工場で完結し一貫管理することで鮮度を保持しています。
- ・原料肉は旨味を引き出すために24時間「氷温熟成」しています。
氷温熟成でドリップを抑制し、ジューシーに仕上げています。
- ・新規で特注の淡路島の藻塩を配合したブレッター粉を取り入れ、先味、衣の食感、経時変化を改善し、スーパーの惣菜としてのおいしさを一新しました。

以 上

株式会社フジ 企画本部 広報・IR部

〒732-0814 広島県広島市南区段原南1丁目3-52 広島段原ショッピングセンター5階

TEL : 082-535-8516 FAX : 082-261-0056 URL <https://www.the-fuji.com/>

AEON