

2018 年 11 月 19 日
一般社団法人日本唐揚協会
株式会社イトーヨーカ堂

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 5 周年記念
“イトーヨーカドー Let's! 和ごはんプロジェクト”
日本唐揚協会と連携したイベント

『からあげ祭』をイトーヨーカドーアリオ北砂店にて開催

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博、以下：イトーヨーカドー）は、農林水産省が推進する “Let's! 和ごはんプロジェクト” に賛同し、第 2 弾イベントとして一般社団法人日本唐揚協会（東京都渋谷区）と連携し、全国各地選りすぐりの唐揚げを取りそろえた『からあげ祭』を 11 月 23 日（金・祝）より、イトーヨーカドーアリオ北砂店（東京都江東区）にて、実施いたします。

本取り組みは、2018 年 7 月より、始動しております “イトーヨーカドー Let's! 和ごはんプロジェクト” の一環として、キックオフイベント「セタアゲアゲカーニバル」に引き続き実施するものです。

* ご参考：農林水産省「Let's! 和ごはんプロジェクト」

http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

【連携イベント『からあげ祭』概要】

■実施店舗：イトーヨーカドーアリオ北砂店（住所：江東区北砂 2 丁目 17-1）

■実施期間：2018 年 11 月 23 日（金・祝）～11 月 25 日（日） 午前 11 時～午後 7 時

※最終日のみ午後 5 時まで

ご参考：セタアゲアゲカーニバルの様子（イトーヨーカドー木場店にて 2018 年 7 月実施）



■取扱商品の一例：

『北海道ザンギ神島屋（北海道）』

北海道のソウルフードである鶏の唐揚げ「ザンギ」専門店。
定番の醤油ザンギや、風味豊かな味噌ザンギ、塩ザンギ等、
専門店ならではのこだわりのラインナップです。



『からあげ家奥州いわい（岩手県）』

からあげグランプリ® 東日本しょうゆダレ部門 最高金賞
えさにこだわり特別に飼育された銘柄鶏「奥州いわいどり」。
創業以来守り続けた秘伝のタレにじっくり漬け込んで揚げた
からあげは、衣はサクサク、肉質は柔らかくジューシー。
噛む度にしょうゆと肉汁が、絶妙のハーモニーを奏でます。



『からあげ光苑（埼玉県）』

からあげグランプリ® 塩ダレ部門 最高金賞
本格的な中華の技を活かした料理は評判で、特に人気の高い
「海鮮塩ダレからあげ」は絶品。
ホタテ・アサリ・カキ・カニでとったダシに漬け込んで
揚げるため、噛むごとに海鮮の旨みや風味が溢れ出る。



『からあげ溪（東京都）』

からあげグランプリ® 東日本しょうゆダレ部門 金賞
大分中津出身の店主が本場の味を東京から発進！
東京で一番長い戸越銀座商店街に店を構え、今では名物店
までに！素材にこだわり、店主が厳選した鶏を使用し独自
のんにく醤油ベースの秘伝のタレに2日間漬け込み提供！



『とり将（広島県）』

からあげグランプリ® 塩ダレ部門 金賞
漬けダレは自家製鶏ガラスープをベースに契約農家直送無
農薬の瀬戸田レモンを使い瀬戸内海の穏やかな潮流がうみ
だす最高級の塩が味の決め手！
風味豊かなレモンの爽やかさが売りのとり将最高傑作です！！



『りょうたの手羽先（大分県）』

からあげグランプリ® 手羽先部門 最高金賞
一本食べたら止まらなくなる！これぞ、りょうたの手羽先！
ガツンと来ないが後を引く…味の決めては秘伝タレ！
一本ずつ手で丁寧に揉み込んでいくため、カリッとした衣に、
細部まで味の染み込んだ優しくクセになる味わいです。



以上

＜本件に関するお問い合わせ先＞

日本唐揚げ協会事務局

株式会社セブン&アイ・ホールディングス

担当：有山

広報センター

TEL:070-5360-5694

TEL:03-6238-2446