

～製造技術の進化で“圧倒的薄衣”と“肉の旨み最大化”を実現～

イオンリテールと共同開発「唐揚げ唐王」

“からあげグランプリ®最高金賞”3年連続受賞を製造面から支援

イオンフードサプライ株式会社（以下、当社）は、イオンリテール株式会社と共同開発する惣菜商品「唐揚げ唐王」が、「第17回からあげグランプリ®」東日本スーパー惣菜部門において、3年連続で最高金賞を受賞したことを受け、当社の製造技術および商品開発の取り組みについてお知らせいたします。



■ 製造技術で実現した“唐王品質”

当社は、イオングループのプロセスセンターとして、原材料調達から加工・製造・品質管理まで一貫した体制を構築し、「唐揚げ唐王」の品質向上を継続的に支えてまいりました。本商品の開発においては、「毎日食べたくなる王道の唐揚げ」を実現するため、以下の3つの技術革新に取り組んでいます。

① 肉の旨みを最大化する“薄衣技術”

均一で薄い衣を実現するために、専用のまぶし粉を開発しました。お肉にしっかりと密着することで粉っぽさを抑え、余分な油を吸わず、軽い食感でお召し上がりいただけます。

② ジューシー感を高める“漬け込み・加熱時間の見直し”

お肉の美味しさを最大限に活かすため、肉汁が流れ出ないように漬け込み方法を改良しました。漬け込み液を再設計し、さらに揚げ時間を最適化することで、ジューシーさと旨みをしっかり閉じ込めています。

③ 毎日食べたくなる味を支える“レシピ設計と製造の標準化”

お客様に一番美味しい状態の唐揚げを召し上がって頂くため、唐王は365日、毎日丁寧に漬け込み調理を行い安全性、製造工程、販売条件などの厳しい基準を設定し、安全・安心で美味しい商品を安定供給しています。

■ 継続的改良を支える開発体制

「唐揚げ唐王」は2019年の発売以来、毎年改良を重ねてきました。

当社では、イオンリテールと連携し、店舗販売データの分析試作・官能評価の高速サイクル化、製造ラインへの即時反映といった仕組みを構築し、「美味しさへのこだわり」を追求して参ります。

■ 今後の展望

当社は今後も、製造技術の進化と品質管理の高度化を通じて、「唐揚げ唐王」で培った技術・ノウハウを横展開し、“日常に寄り添う高品質惣菜”の実現を目指します

◇ おいしさを昇華させた工夫 ◇

【工夫1：肉の旨みをいかす薄衣】

◆「専用ブレッター粉」の改良



水溶性を高めた新設計により、粉が肉全体になじみやすく粉残りや衣ムラが抑えられ、肉と衣の密着性が向上しました。さらに、お肉から出る水分を吸いにくい仕様で衣が厚くならず、軽やかな“薄衣”に整えています。この“薄衣”によって、肉本来の旨みをダイレクトに楽しめる味わいへと改良しました。

◆「専用熟成調味油」の深化



鶏肉本来のおいしさを引き出すため、熟成の工程と設計を見直し、ねぎ油の風味をより効果的にいかす仕立てへと深化させました。油にねぎの香り成分を閉じ込めることで甘くさわやかな風味が食べる瞬間まで続き、アラキドン酸が鶏肉本来の旨みを底支えし、味わいにより深い奥行きをもたらします。

◆「調味料（アミノ酸等）」不使用

調味料（アミノ酸等）を使用せず、素材そのものが持つ旨みを丁寧に引き出す味付けにこだわりました。過度な味付けに頼らないことで、鶏肉本来の風味がより際立ち、自然で奥行きのある味わいを実現。香味野菜や熟成技術による旨みの引き立てと相まって、素材の良さをそのまま感じられる“本物志向”の仕立てに整えています。

【工夫2：ジューシー感のアップ】

◆揚げ時間の短縮



衣を薄く仕上げることで火の通りが早く、揚げ時間を適切に短縮しました。油を吸いにくいいため衣はカラッと軽く、重さを感じさせない仕上がりです。揚げ時間を抑えることで肉の水分が逃げにくく、噛んだ瞬間のジューシーさが際立ちます。温め直してもサクツとした食感が戻りやすいのも特長です。

◆「白きくらげ成分」による浸透強化



自社センター独自の調合で行うタンブリング工程に、白きくらげ抽出成分を漬け込み液に加え、肉への吸い込みを高めました。浸透性と水分保持力に優れた白きくらげ成分により、マリネ液がなじみやすくなり、噛んだ瞬間に広がるジューシーさを実現しています。

【工夫3：食べ飽きないおいしさの追求】

◆3種の醤油の見直しによる“醤油感”の強化

従来の3種の醤油の良さをいかしつつ、配合の見直しと一部種類の入れ替えを行い醤油の風味がより際立つ味わいへと整えました。「特製こいくち（減塩醤油）」は、配合量を増やし先味の立ち上がりを強化。中味には「超特選濃厚こいくち醤油」を用い、コクと旨みのある醤油感を付与しています。さらに後味には「超特選うすくち醤油」を効かせ、旨みを底上げ。3種の醤油の特長や機能を調和することで、先味・中味・後味にストーリー性が生まれ、“もう一口食べたくなる味わい”を実現しました。

味わいが重なり、もう一口へ

味付けのベース（先味）

特製こいくち醤油



塩分40%オフ。豊かな香りと風味、醤油のおいしさはしっかり。旨みとコクを強化。

旨味の底上げ（中味）

超特選濃厚こいくち醤油



強い旨味とコクがあり、甘み・旨みが豊か。しっかりとした醤油感。

味の深み風味アップ（後味）

超特選うすくち醤油



淡色ながら旨みが豊富。素材をいかし、旨みが持続。香味野菜を引き立てる。

◆「醤油糀」へ変更



醤油糀を使用することで、糀由来の自然な旨み成分が加わり、味わいにコクと広がり生まれます。また、糀の保湿効果により肉質がしっとり仕上がりに、ジューシーさを感じやすい食感を実現しました。生醤油糀から「醤油糀」へ変更し、まろやかな塩味と醤油の深みがより引き立ち、ジューシーさに加えて、旨みや甘みを感じやすい味わいに仕上げています。

◆ブレッター粉に「粉末醤油」を追加

香ばしい香りと旨みを引き出す粉末醤油をブレッター粉に加え、衣そのもののおいしさがアップしました。ひと口目から香ばしい風味が広がる、“衣からおいしい唐揚げ”に仕上がっています。

※1：当社、2020年2月期と2024年2月期の比較

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗。

※3：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。セール時期等により、販売売値が変更になる場合があります。

ご参考

【唐揚げ唐王専用 オリジナルブイヨンのこだわり】



自社工場にて、鶏ガラや玉ネギ、にんじんなど15種類の素材を使用し、5時間かけてオリジナルブイヨン丁寧に抽出しています。素材の持ち味をいかした自然な味わいで、食べ飽きのしない旨みが特長です。素材の醤油は香りを引き出すため、毎回配合しています。青森県産にんにくや高知県産生姜、国産すりおろしりんごを使用し、フレッシュ感とさわやかな風味を大切にしています。