

初出場・初受賞！第 16 回からあげグランプリ®東日本スーパー惣菜部門にて

そうてつローゼンの「胡麻油香る！醤油唐揚げ」が金賞受賞！

国産鶏むね肉、地元横浜の老舗「岩井の胡麻油」のごま油を使用

相鉄ローゼン株式会社

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曾我清隆）は、2025 年 4 月 9 日（水）に開催された日本唐揚協会主催の「第 16 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、「胡麻油香る！醤油唐揚げ」が金賞を受賞しました。

金賞を受賞した「胡麻油香る！醤油唐揚げ」のコンセプトは、高タンパク質で脂肪が少なく、あっさりとした味わいの国産鶏むね肉を使用し、誰でも何個でも食べられる、また食べたくなるおいしさです。こだわりポイントは、熟成期間が長く深い味わいとコクが生まれる特選醤油を使うことで、唐揚げに深みやコクを加えて味の輪郭を整え、また隠し味の一味唐辛子で絶妙なアクセントで味を引き締めたところ。さらに、香り高い風味が決め手となるごま油には、昔ながらの压榨製法で搾油し、丁寧にろ過と静置を行うことで、風味・香味豊かに仕上げた、地元横浜の老舗「岩井の胡麻油」のごま油を使用した自信作です。

【「胡麻油香る！醤油唐揚げ」の概要】

商 品 名：胡麻油香る！醤油唐揚げ（国産鶏むね肉使用）

販 売 価 格：100g あたり 249 円（本体価格）

※販売価格はチラシ・店舗により変更する場合があります。

取 扱 店 舗：そうてつローゼン全 50 店舗

（神奈川県内 47 店舗、東京都内 3 店舗）



【コンセプト】

◆鶏むね肉の良さを最大限に

高タンパク質で脂肪が少ない国産鶏むね肉の良さを使用し、ヘルシーでありながら満足感があります。

◆誰でも何個でも食べられる

あっさりとした食感の鶏むね肉を使用し、ヘルシーで飽きのこない一品です。

◆また食べたくなる

特選醤油と隠し味の一味唐辛子で絶妙な味わいを実現し、香ばしいごま油の風味が食欲をそそります。

食べるたびに新たな美味しさを感じ、思わずリピートしたくなります。

【こだわりポイント】

◆熟成期間が長く深い味わいとコクが生まれる特選醤油を使用し、唐揚げに深みやコクを加え味の輪郭を整えました。

◆隠し味の一味唐辛子で、辛さではない絶妙なアクセントで味を引き締めました。

◆地元横浜の老舗「岩井の胡麻油」のごま油を使用し、香り高い風味を引き立てました。