

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。定番の小樽ザンギや、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アップです。



『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衣はサクサク、肉質はふわっと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のに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