

出店店舗一覧

■からあげ専科 鶏から屋（北海道苫小牧市）

-からあげグランプリ金賞 8 回受賞店。北海道ブランドの食文化を発信-



ザンギと炭焼き豚丼の二刀流の店。

日高昆布と苫小牧産ほっき魚醤の旨味とコク、オホーツクの海水を煮詰めて作った塩をブレンドした自家製塩ダレ。旨味溢れるニンニク塩味のザンギです。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 塩ダレ部門 金賞

からあげグランプリ(R) 東日本しょうゆダレ部門 金賞

からあげグランプリ(R) 東日本 味バラエティ部門 金賞

■北海道ザンギ神島屋（北海道札幌市）

-道民のソウルフード「北海道ザンギ」-



しっかり下味を付けてから揚げる、北海道定番の本格ザンギ。

衣も特別にブレンドした、「こだわり」の粉を使用しています。北海道では鶏の揚げ物を「ザンギ」と呼びます。

道民の愛したソウルフード、是非ご賞味ください。

・受賞歴

からあげグランプリ(R)ノミネート

■MOGMOG& (北海道帯広市)

-「とち×ザンギ」は22種類の味を楽しむ鶏モモ肉を使った柔らかくジューシーな唐揚げです-



ワクワクして、楽しくなって、笑顔になるお店。

ザンギ、ドーナツ、タピオカ、ソフトクリーム、ご飯ものまで！食べたいものが見つかるテイクアウト専門店です。食べるって楽しいって思ってもらえるようなお店です。

地元の規格外野菜や果物を粉末に下味をつけた商品や、同店で作っている豚丼のタレを使った商品などがあります。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 東日本 味バラエティ部門 金賞

■からあげ家 奥州いわい (岩手県一関市)

-衣はサクサク、肉質はふわっと柔らかくジューシー。噛むたびにしょうゆ味と肉汁が、口の中で絶妙のハーモニーを奏でます-



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」。これを創業以来守り続けた秘伝のタレにじっくりつけ込んで揚げた「からあげ」は岩手県室根(むろね)町で「室根からあげ」として地元の方々に親しまれてきました。

衣はサクサク、肉質はふわっと柔らかくジューシー。

噛むたびにしょうゆ味と肉汁が、口の中で絶妙のハーモニーを奏でます。

「いわいどり」は縁起かつぎでお祝い事にも最適。是非一度ご賞味くださいませ！

※”ザンから祭り”で使用される鶏肉の銘柄は「桜姫」となります

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 東日本しょうゆダレ部門 最高金賞

■イスウ（群馬県高崎市）

-上質で柔らかい上州麦風どりを使って素材1つ1つにこだわったイスウの唐揚げを是非ご堪能下さいませ-



「上州麦風どり唐揚げ しょうが正油」は、ランチタイム、ディナータイム共に9割越えのオーダー率。また、「上州麦風どり唐揚げ ねぎ味噌」は野菜ソムリエである店主が厳選したねぎ、自家製味噌、ニンニク、生姜など新鮮な食材を使用し手間を惜しまず丹精込めて作り上げた人気メニューです。”

※”ザンから祭り”で使用される鶏肉の銘柄は「桜姫」となります

・受賞歴

からあげグランプリ (R) 東日本しょうゆダレ部門 最高金賞

からあげグランプリ (R) 塩ダレ部門 金賞

■暴れん坊チキン（愛知県岡崎市）

-徳川家康公発祥地、岡崎元祖!!八丁味噌のからあげ-



からあげは自然な調味料を使用し、おいしさにこだわりました。

お子様からご年配の方まで食していただけます。岡崎名物八丁味噌は徳川家康はじめ徳川家代々愛用し、その風味豊かな味噌を手づくりでのぼし元祖八丁味噌からあげ、家康公からあげと称しております。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 中日本 味バラエティ部門 最高金賞

■揚匠 しげ盛（兵庫県神戸市）

-激旨!!柚子胡椒マヨ味! コレが噂の神戸唐揚げ!-



からあげグランプリ史上初の「6年連続最高金賞」を受賞した「むねトロ柚子胡椒マヨ味」。

素材は鶏1羽から2切れしか取れない希少部位「かた肉」（別名ムネトロ）を使用。

小ぶりの肉ながら、しっかりと脂身、皮があり「もも肉」と「むね肉」のいいとこ鶏の味わいです。自家製秘伝タレ「柚子胡椒マヨネーズ」にしっかりと漬け込み鶏肉の中から旨味を引き出すのは職人技です。柚子胡椒の辛みをマヨネーズで「まろやか」に。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 中日本 味バラエティ部門 最高金賞

■瀬戸内鯛食堂 TAVERNA (広島県福山市)

-地元名産の鯛の骨から出汁をとったからあげです-



瀬戸内の海で獲れる新鮮な鯛の骨を焼き、じっくり煮込んで取った出汁を使ったメニューがウリのお店です。広島の熟成鶏に鯛塩を揉み込み、鯛出汁に漬け込んだからあげ。食べた瞬間に鯛の旨みとコク、香りが広がる、贅沢なおいしさをぜひ味わってください。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 西日本 味バラエティ部門 金賞

■元祖 中津からあげ もり山 (大分県中津市)

-さあー食べちゃくれ！大分中津名物もり山の唐揚げ"-



聖地中津を代表する大分中津の名店。社長しか作り方を知らない塩をベースにショウガや数種類の調味料とニンニクを使った“秘伝のにんにくダレ”を使用しています。

にんにくは契約栽培、国産にんにくで独特の後味が残りません。大分系唐揚げの人気を支える実力派。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 塩ダレ部門 最高金賞

からあげグランプリ(R) 初代グランドチャンピオン

■吉吾（大分県中津市）

-中津の刺客！！元祖やみつき唐揚げ！！-



十種類以上の旨味をブレンドした特製ダレに半日以上漬けた味。

鶏本来の旨味と特製ダレとのバランスを追求した形。

独自の製法でカリッと仕上げた衣。

冷めても美味しいやみつきになる味、形、衣にこだわりのからあげ。

・受賞歴

からあげグランプリ(R) 東日本しょうゆダレ部門 最高金賞