



株式会社ラルズ

株式会社アークス

株式会社ラルズの「シン北海道産鶏むね肉の円熟塩ザンギ」が「第16回からあげグランプリ® 北日本スーパー総菜部門」にて最高金賞を受賞しました！



アークスグループの(株)ラルズ（本社：北海道札幌市中央区南13条西11丁目2番32号、代表取締役社長：松尾直人）が製造・販売を行っている「シン北海道産鶏むね肉の円熟塩ザンギ」が、「第16回からあげグランプリ® 北日本スーパー総菜部門」（※）において最高金賞を受賞いたしましたのでお知らせいたします。

(株)ラルズは2022年より3年連続で金賞を受賞しておりましたが、今回「最高金賞」を初受賞いたしました。デリカ部門では今回の受賞を励みとし、今後も「お客様第一主義」のもと、より一層皆様に喜んでいただける商品の開発を続けてまいります。

<シン北海道産鶏むね肉の円熟塩ザンギ>



【商品概要】

一度も冷凍していない北海道産の鶏むね肉を北海道産米と羅臼の塩「ラウシップ」を使った塩麴に漬け込むことで、ジューシー感を引き出しました。加えて、北海道産昆布エキス、北海道産ほたて貝柱100%使用のホタテエキス、余市産ナイアガラ白ワインを使用し、先味・中味・後味にうま味を詰め込みました。

衣には北海道産米粉入りの特製粉を使用し、サクツとした軽い食感へと仕上げています。

これまでの塩ザンギから「足し算」「引き算」によってより「円熟」した「シン北海道産鶏むね肉の円熟塩ザンギ」を是非ご賞味くださいませ。

【商品名】

シン北海道産鶏むね肉の円熟塩ザンギ

【価格】

本体価格 198 円/100g あたり（税込価格 214 円）

【販売店舗】

（株）ラルズ（本社：札幌市）

札幌を中心とした道央圏の食品取扱店舗（一部店舗を除く）

※「からあげグランプリ®」とは

一般社団法人日本唐揚協会が「日本で一番うまい唐揚げ屋さん」を決めるべく、2010 年より毎年開催されている人気投票企画。予選投票、本選とネット投票にて勝ち上がっていき、最終的に最高金賞・金賞が部門ごとに決定されます。北日本スーパー総菜部門は審査員による試食審査会によって決定されます。

日本唐揚協会
Japan“KARAGE”Association

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社アークス 経営企画グループ 関

TEL：011（530）1050