

手羽先部門

第2回 からあげグランプリ
最高金賞受賞



※写真はイメージです。

名古屋のでら旨手羽から
食べてみや〜!



日本三大地鶏の名古屋コーチンで出産前の雌鳥のみを使用するこだわり店。出産前の雌鳥は、肉質が柔らかく濃厚な味わい。また自慢の純系名古屋コーチンの手羽先はコク・弾力・旨味が存分に楽しめます。

〈愛知県/鳥開〉
純系名古屋コーチン手羽先
2本……………460円

しょうゆダレ部門

第2回 からあげグランプリ
金賞受賞



大分県中津市のからあげ。
飽きのこないあっさり仕込み。

鶏笑

中津からあげの会 加盟店「からあげ専門店げんきや」プロデュースのお店が埼玉の浦和に登場。醤油そのものの風味がきいた唐揚げは、なんとも香ばしい。3日間独自のたれに漬け込み、風味をつけました。

〈埼玉県/鶏笑〉
醤油味の唐揚げ 100gあたり 315円

バラエティ部門

第2回 からあげグランプリ
金賞受賞



新世代系からあげ専門店



2010年はメディアにも取り上げられた、東京のからあげ専門店。むね肉を使ったからあげの上に、10種類以上のトッピングソースが選べます。

〈東京都/天下鳥ます〉
からあげの明太マヨ
Mサイズ、120gあたり(約7個)
……………300円

第2回からあげグランプリ受賞店舗が勢揃い。

からあげカーニバル 2011

後援 / 企画 /

5月13日(金)～19日(木)
地下2階フードガーデン食品催事場

塩ダレ部門

第2回 からあげグランプリ
金賞受賞



大宮発の
からあげ専門店!
白の唐揚げ&
赤の唐揚げ



全国から厳選した塩、醤油を使用し、数十種類のスパイスをブレンド。絶妙な配合のつけダレにじっくり漬け込み、揚げ粉も数種類の粉を使用。評判の白唐揚げ、赤唐揚げをどうぞ。

〈埼玉県/鳥越〉
白の唐揚げ(塩味の唐揚げ)
100gあたり……………315円

バラエティ部門

第2回 からあげグランプリ
金賞受賞



草加発!
草加せんべい入りからあげ。

インどり屋

元競艇選手が営むからあげ屋。香ばしい草加せんべいの衣とジューシーな鶏の食感が絶妙。「みぞれ大根」「やみつぎラー油」「タルタルマヨネーズ」「ごまネギ塩」「チキン南蛮」とトッピングが充実しています。

〈埼玉県/インどり屋〉
そうからあげ(草加せんべい入)
1パック(5個入)……………500円

手羽先部門

第2回 からあげグランプリ
金賞受賞



1本、2本…
この旨さ、やめられない!
誰か、とめてっ手羽ー!!



九州の手羽先を代表する、とめ手羽。独自のタレに付けて素揚げし、オリジナルの厳選塩のみで味付けしたシンプルな調理法。とめ手羽独自の【手羽マスター】認定試験に合格した職人の味をお楽しみください。

〈福岡県/とめ手羽〉
とめ手羽
1本……………150円

※写真はイメージです。

からあげグランプリとは

今年4月、日本唐揚協会WEBサイトにノミネートされた95店舗のからあげ店の中から、部門別に投票受付をして選考されました。

同時開催

特別提供品

地下2階
フードガーデン
特設会場



〈日清〉
から揚げ粉
100g
……………118円



〈味の素〉
大豆油たっぷり
サラダ油
1000g……………398円