

2026年4月10日

2年連続金賞受賞！第17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「国産鶏むね肉の胡麻油香る岩塩唐揚げ」が金賞受賞！
横浜の老舗「岩井の胡麻油」&「アルペンザルツ岩塩」使用、今年は国産チキン賞とダブル受賞！

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・山田浩央）は、2026年4月10日（金）に開催された日本唐揚協会主催「第17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、「国産鶏むね肉の胡麻油香る岩塩唐揚げ<「岩井の胡麻油」&「アルペンザルツ岩塩」使用>」が、金賞を受賞しました。これにより、2年連続金賞受賞を達成し、さらに今年はスーパー惣菜部門の国産チキン賞とのダブル受賞という栄誉も獲得しました。

金賞を受賞した本商品は、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の旨味を最大限に引き出すため、厳選された2つの調味料を使用しています。シンプルながらも飽きのこない味付けで、国産鶏むね肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

◆横浜の老舗「岩井の胡麻油」の胡麻油

熟練の職人が五感を駆使して胡麻の煎り具合を確かめ、昔ながらの压榨製法で搾油。丁寧に濾過と静置を行うことで、風味・香味豊かな胡麻油に仕上げています。苦味となる成分が少なく、まろやかな味わいが特徴です。

◆「アルペンザルツ岩塩」

カルシウムが豊富に含まれ、コクのある味わいと素材の旨味を引き立てます。丸い塩粒が多く含まれているため、まろやかでマイルドな塩味が特徴です。

【商品概要】

商品名：国産鶏むね肉の胡麻油香る岩塩唐揚げ
<「岩井の胡麻油」&「アルペンザルツ岩塩」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47店舗
（神奈川県内44店舗、東京都内3店舗）

【開発へのこだわり】

- ・国産鶏むね肉本来の良さを十分に活かす味付け
- ・横浜の老舗「岩井の胡麻油」の胡麻油で風味豊かに
- ・アルペンザルツ岩塩と塩麴で旨味とジューシーさを実現

胡麻油と岩塩のハーモニーにより、どんな食材にも合う独自の味わいを実現。さらに、漬込み時に塩麴を使用することで、鶏肉のジューシーさを存分に引き出し、適度な塩味を肉に付加。噛めば噛むほど感じる味の奥行を表現した、深みのある唐揚げに仕上げました。

