

第2回 ばかうんめ の祭典 「からあげ」

期間 8/12(土)13(日)14(月)

選ばれ唐揚げの名店 出店者リスト



東京都品川区

第7回からあげグランプリ(R)
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んにく醤油ベースの秘伝のタレに2日間漬け込み提供



埼玉県春日部市

第6回からあげグランプリ(R)
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。

エビ・イカ・ホタテでとったダシとシーソースに漬け込んで揚げるため、かむごとに海鮮の旨みや風味が溢れ出る。



神奈川県川崎市

第8回からあげグランプリ(R)
東日本 味バラエティ部門 金賞



「いろから」は東京生まれの人気唐揚げ専門店。TV、雑誌で紹介され、行列ができるほどの話題の店です。

下ごしらえの段階から、ひと手間ひと工夫で創りあげた全品自信作。

自慢の味、全9種類から選りすぐりの味をご用意いたしました。新感覚のからあげをどうぞ。



大分県中津市

第6回からあげグランプリ(R)
西日本しょうゆダレ部門 最高金賞



創業43年の老舗が誇る自慢の素材「朝びき鶏」。耶馬溪の豊かな自然で育った鶏を、調理する日の早朝に食肉処理したものです。

一ヶ月かけて熟成させた特製の醤油だれに、丸一日漬けて肉に味を定着させます。

さまざまな旨味がからまり合う奥深い味わいが魅力のからあげです。



宮城県仙台市



皆様に愛されてこの味一筋36年、ピリッとした辛さと甘酸っぱさが絶妙な南蛮をご賞味下さい。



北海道札幌市



肉のスペシャリストが作り上げた当店最高傑作のザンギ。

厳選された昆布出汁を使用し今までにない旨みが溢れ出します。



東京都台東区

第8回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



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。

この味を東京の方々にもぜひ味わってほしい！との声を実現させました。「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！



新潟県佐渡市



新潟で定番のカレー味をベースにカラッと揚げた鶏肉はとってもジューシー！！

この機会にぜひご賞味下さい。