

株式会社ハートフレンドより、創業の地「京都」にとことんこだわった 「京からあげ」が新販売！



株式会社ハートフレンド（以下、当社といいます）は、2025 年 3 月 17 日(月)より、「京からあげ」の販売を開始いたしました。

「京からあげ」は、こだわりの二度熟成醤油とバランスの良い九条ネギペーストを使用し、醤油のうまみと香味感を出した唐揚げです。京都で創業し、京都で育てていただいた企業として、「京都」にこだわったおいしい唐揚げを作ろうと考え、開発されました。地元にも愛され、ふだんから食べていただける唐揚げとして、フレスコ・コレモで販売します。

「京からあげ」のこだわり

1. 澤井醤油本店の「二度熟成醤油」

「京からあげ」には、澤井醤油本店(京都市上京区)で製造された「二度熟成醤油」を使用しました。澤井醤油本店は、明治十二年創業。木樽などの昔ながらの道具を使い、昔ながらの手作りの醤油の味を守り続けている京都の会社です。こちらの醤油は、香りを活かす料理に最適とのこと。製造には、出来上がった醤油の生の状態である生揚(きあげ)に、もう一度大豆と小麦で「二度仕込み」を行い、2 年の熟成期間を要します。

2. 京都府産の「九条ネギ」を使用したペースト

「京からあげ」には、九条ネギのペーストを調味液に使用しました。九条ネギは、古くから京都で栽培され、親しまれている京都ブランド製品の野菜です。九条ネギペースト香味感が、唐揚げの風味を引き立て、食欲をそそります。

3. オリジナル調合の「揚げ粉」

唐揚げの衣となる「揚げ粉」は、粉メーカーと「京からあげ」のために共同開発したものを使用しました。揚げ粉の開発には、サクサクした食感引き出すことを追求し、数種類の粉を選出。試行錯誤の末、薄衣でありながらも軽くてサクサクした食感が長持ちする揚げ粉の開発に成功しました。

4. 食欲をそそる仕掛けが盛りだくさんの「調味液」

味の決め手となる調味液には、二度熟成醤油・九条ネギペーストに加え「しょうゆもろみ」「にんにく」「しょうが」を使用しました。しょうゆもろみは、唐揚げに香りとコクを加え、二度熟成醤油の旨みと香りをさらに引き立てます。にんにくと生姜は、ガツンとした食べ応えとすっきりとした後味を両立させています。

5. 安定したおいしさを提供する「鶏モモ肉」と「調理方法」

唐揚げに使用する鶏モモ肉は、一晩寝かせ味を均一に漬け込んだものを使用します。調理は鶏モモ肉に揚げ粉を一つ一つ丁寧にまぶし、皮を伸ばしながら肉を包み込むように丸めたものを、揚げ時間が統一できる方法で揚げていきます。サクサクした薄衣が、最大限に活かされる調理方法を採用しています。



開発者の京都へのこだわりが詰まった「京からあげ」は、パックを開けた瞬間、にんにくと醤油、九条ネギペーストの香りが広がる一品です。味は、二度熟成醤油とにんにくが力強く、ほんのりと九条ネギペーストの甘味を感じます。ジューシーで、味に存在感があるので、白ご飯や、お蕎麦ともよくあいます。「京からあげ」はフレスコ・コレモでお買い求めいただけます。※一部お取り扱いのない店舗・時間帯もございます。

【会社概要】

会社名 | 株式会社ハートフレンド (Heart Friend Co.,Ltd.)
役 員 | 代表取締役社長 井上 壮一
専務取締役 山田 真司
常務取締役 中野 周策
取締役 宮嶋 龍生
監査役 木田 稔
従業員 | 約 4,200 名 (社員・パートタイム)
業 界 | 総合食品スーパー
年 商 | 597 億円 (連結) 【2024 年 2 月期】
本 社 | 〒600-8311
京都市下京区若宮通五条下ル毘沙門町 33 番地 1
TEL 075-468-9171 FAX 075-468-9172



＜株式会社ハートフレンド 本社＞

食を通じてともに笑顔に。

私たちは食を通じて、お客様を笑顔にし、
働く仲間を笑顔にし、社会を笑顔にします。



以上

株式会社ハートフレンド

〒600-8311 京都市下京区若宮通五条下ル毘沙門町 33 番地 1

TEL : 075-468-9171 FAX : 075-468-9172 問い合わせ先 : 広報室 kouhou@super-fresco.co.jp