

# NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年4月10日

株式会社トライアルホールディングス

## 4年連続金賞受賞！トライアルグループ「明治屋」の看板商品

『4種の醤油と生姜香るから揚げ』が「第15回からあげグランプリ®」の  
「西日本スーパー総菜部門」にて金賞受賞  
リピート必須！醤油と魚介それぞれの旨味と、生姜の香りが食欲をそそる究極の一品

株式会社トライアルホールディングス傘下の株式会社明治屋（本社：福岡県田川市、代表取締役 大塚長務、以下、明治屋）は、『4種の醤油と生姜香るから揚げ』が「第15回からあげグランプリ®」の「西日本スーパー総菜部門」にて金賞を受賞したことをお知らせします。今年で4年連続の金賞受賞を果たしました。



※写真はイメージです

あらゆる部門の料理専門家や職人と連携しながら、『食のプロ』が持つレシピやアイデア等を活かしたお総菜を提供する明治屋の『4種の醤油と生姜香るから揚げ』は、そのこだわりの旨みと求めやすい値段からブランド内でも日頃から多くの方々に愛され、この度「第15回からあげグランプリ®」にて表彰されました。2021年の『うまみ醤油からあげ』、2022年の『生姜とにんにく香る鶏唐揚げ』、2023年の『2段仕込みの旨み醤油から揚げ』の受賞に続き、4年連続金賞受賞となります。

当商品は、「味わい」・「価格」・「熱」の3つこだわりを軸に開発いたしました。4種類の醤油を使用したオリジナルブレンドと深みとコクを引き出した魚介エキスに、ピリッとした刺激が味を引き締める生姜を合わせることで、ついリピートしたくなる「味わい」を実現しています。ジューシーで柔らかな食感と、甘みを抑えた味付けが食べやすいと好評です。「価格」においては、食卓のあと一品にお選びいただけるよう、地域1番のお求めやすさを目指しました。「熱」は、明治屋のから揚げに対する熱量を指します。熱量を持って、開発・提供することでお客様のトライアルのから揚げに対する認識も上がり、結果的に従業員の熱量向上にも繋がりました。

今後も明治屋ではお客様に価格と美味しさを兼ね備えた一品を提供できるよう、邁進してまいります。

# NEWS RELEASE

## ■受賞コメント 株式会社明治屋「4種の醤油と生姜香るから揚げ」開発者 出田大介（いでた だいすけ）

今までも沢山のお客様に支持していただいている唐揚げですが、今年のテーマは、おかずの唐揚げからおつまみにも合う唐揚げです。より多くのお客様の支持を得られるようブラッシュアップを行いました。真剣に美味しさを追求した結果、今年で4年連続金賞受賞となりました。今後もお客様に支持していただいているベースの味付けを守りながら、美味しさの追求を続けて行きます。

## ■からあげグランプリ®とは

一般社団法人 日本唐揚協会による「日本で一番うまい唐揚げ屋さんはどこ！？」。本当に美味しい唐揚げを決めるべく2010年より毎年開催している人気投票企画です。

※公式サイト URL : <https://karaage.ne.jp/>



## ■商品情報

- ・受賞商品名 : 4種の醤油と生姜香るから揚げ
- ・受賞部門・賞 : 西日本スーパー総菜部門金賞
- ・製造者 : 株式会社明治屋
- ・ブランド : こはく本舗
- ・売価 : 169円/100g (税込) ※店舗により価格が異なる場合がございます
- ・販売店舗 : 全国313店舗 ※一部店舗を除く (2024年2月末時点)
- ・販売開始時期 : 2024年2月より順次発売開始
- ・こだわりポイント :
  - 醤油の旨味×生姜の風味×魚介系の旨味×食感の追求
  - お求めやすい価格設定
  - から揚げの開発・提供における熱量

## <株式会社明治屋会社概要>

代表者 : 代表取締役 大塚長務  
本社所在地 : 福岡県田川市大字伊田 2412-9  
設立 : 2009年6月  
事業内容 : 総菜製造業  
URL : <https://meijiya-kohaku.co.jp/>

## <一般のお客様お問い合わせ先>

店舗に関するお客様相談室  
TEL : 0120-033-559  
受付時間 : 9時~22時

## 本プレスリリースに関するお問い合わせ先

トライアルPR事務局 (株)イニシャル内) 担当 : 原、山口、遠藤、石川

電話 : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 MAIL : [trial\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:trial_pr@vectorinc.co.jp)