

**日本唐揚協会がレシピを監修！
全国の唐揚げが楽しめる「唐揚げ甲子園フェア」を開催
8月中、全国697カ所の社員食堂や学生食堂などで提供**

シダックスグループのフードサービス事業会社2社は、全国697カ所の店舗・施設にて、2019年8月1日(木)～8月31日(土)の期間限定で、日本唐揚協会がレシピを監修した8種類のご当地唐揚げメニューを提供する「唐揚げ甲子園フェア」を初めて開催いたします。



「唐揚げ甲子園フェア」メニュー ※イメージ



「唐揚げ甲子園フェア」ポスター

大人から子どもまで人気のあるメニュー「鶏の唐揚げ」。シダックスでは「夏の甲子園」にちなみ、8月の1カ月間、受託運営する社員食堂、学生食堂、高齢者福祉施設など全国697カ所で、国内8地域の名産品を使用した唐揚げを試合形式で提供いたします。ごま油の風味とさっぱりとしたレモン果汁が香る名物の“ザンギ”をイメージした北海道代表「ザンタレ」や、“名古屋メン”である手羽先風味のスパイシーな名古屋代表「手羽先」など、全8種類のレシピは、唐揚げの地位向上団体として、唐揚げに関するイベントやプロジェクトの企画・運営を行う「一般社団法人 日本唐揚協会」が監修。「唐揚げ甲子園フェア」メニューの提供を通して、各地域と食のさらなる魅力発見の一助になればと考えております。

シダックスは今後も、「安心・安全」、そして楽しい「食」を通してお客様の健康創造に寄与するさまざまな活動を推進してまいります。

◇日本唐揚協会 専務理事 八木宏一郎氏コメント◇

今回の「唐揚げ甲子園」のレシピを監修するにあたり、シダックス株式会社様のご協力のもと、実際に試食を重ねながら細部にいたるまで調整をさせていただきました。その結果仕上がった今回のメニューは、各地方の特色を色濃く反映しており、まさに「ご当地風から揚げ」と呼ぶにふさわしいメニューに仕上がっていると感じています。この「唐揚げ甲子園」を通じて、お客様に唐揚げの更なる可能性を感じていただけるかなと思います。

■「一般社団法人 日本唐揚協会」

唐揚げの可能性を追求する唐揚げファン団体として、2008年創設。唐揚げを語れる人材育成のため、『カラダゲニスト検定』をWEB上で実施する(2019年7月現在、合格者13万人)。日本で一番おいしい唐揚げ店を発掘・啓蒙するため『からあげグランプリ®』の開催や、企業の唐揚げ関連商品の監修など、さまざまなイベントやプロジェクトの企画・運営を行う。

【「唐揚げ甲子園フェア」概要】

■提供店舗／施設数

シダックスコントラクトフードサービス株式会社とシダックスフードサービス株式会社が運営する全国 697 の給食受託店舗・施設(社員食堂、学生食堂、高齢者福祉施設など)

■提供期間

2019年8月1日(木)～8月31日(土) ※提供日は、各店舗・施設ごとに異なります

■提供メニュー4品(8種類のご当地風唐揚げ)

* 北海道(ザンタレ)vs 大阪(紅生姜)



【北海道】※写真左

風味の良いごま油と生姜とさっぱりとしたレモン果汁を使用した甘酢タレで味付けした北海道名物の「ザンギ」です

【大阪】※写真右

大阪のソウルフード「紅生姜」をたっぷりまぶした、鮮やかな赤色が目を引く一品

* 広島(塩レモン)vs 長野(野沢菜)



【広島】※写真左

「瀬戸内産レモン」の香りと酸味が、爽やかさを引き立てます

【長野】※写真右

県の特産品である「野沢菜」を衣に混ぜ込み、さっぱりとした風味とシャキシャキ感を楽しめる一品

* 新潟(酒粕)vs 福岡(明太子)



【新潟】※写真左

上質な米に由来する自然な甘みが特徴の新潟産「酒粕」を混ぜ込んだ、ふんわりジューシーな唐揚げ

【福岡】※写真右

県の特産品である「明太子」の、ピリッとした辛さがやみつきに

* 愛知(手羽先)vs 宮城(ずんだ)



【愛知】※写真左

コクのあるたまり醤油と黒コショウ、にんにくでスパイシーな手羽先風に仕上げました

【宮城】※写真右

枝豆をすり潰して作る宮城県を中心とした郷土料理の「ずんだ」を衣に混ぜ込み、香ばしい風味が食欲をそそります