

2026年4月13日  
株式会社カスミ

## 「4種だしの旨み広がる！国産むね塩唐揚げ」 「第17回からあげグランプリ®」で“金賞”を受賞！

株式会社カスミ(本社:茨城県つくば市、代表取締役社長:折本 文孝)は、一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第17回からあげグランプリ®」において、当社が販売する「4種だしの旨み広がる！国産むね塩唐揚げ」が、東日本スーパー惣菜部門で“金賞”を受賞いたしました。

この度の受賞は、2026年4月10日(金)に発表されたものです。

「4種だしの旨み広がる！国産むね塩唐揚げ」は、原料の選定から配合まで、開発に時間をかけて生み出された商品です。2026年3月より新規販売を開始して以来、「むね肉なのにしっかりとっていておいしい！」「あっさりしていて、つつい食べ過ぎてしまう」「にんにくが入っていないので、お弁当にも安心して入れられる」とお客さまから大変ご好評をいただいております。

本商品は、カスミ全店(一部店舗を除く)にて販売中です。この機会にぜひ、金賞を受賞した「4種だしの旨み広がる！国産むね塩唐揚げ」をご賞味ください。

カスミでは、今後もお客さまに心から喜んでいただけるような商品の開発に挑戦し続け、地域の皆さまの暮らしをもっと豊かに、もっと楽しくできるよう努めてまいります。



### 【商品特徴】

サクツとした衣と、ジューシーな鶏肉の絶妙なハーモニー。ほんのりとした塩味が淡白なむね肉の旨みを引き出し、和風だしや生姜の香りがふわっと広がります。ガッツリした食べ応えと上品な味わいを両立した商品。

### 《ここがこだわり！》

だしは、焼津産かつお節だし、そうだかつお節だし、さば節だし、焼きあごだしの4種を使用し、香りと旨みを底上げしています。さらに、茨城の地酒「一人娘」を使用。下漬けの三段仕込み、旨みを閉じ込める衣など、製法にも徹底してこだわっています。

以上