

2026年6月30日

イオン北海道株式会社

イオン北海道開発商品 本気シリーズ第5弾！

## 「道産鶏むね肉の本気！の塩唐揚げ」

### 7月1日（水）より発売！

イオン北海道株式会社（以下、当社）は、7月1日（水）より「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」など110店舗において当社初となる「道産鶏むね肉の本気！の塩唐揚げ」の販売を開始しますのでご案内申し上げます。



本気シリーズ第5弾として発売する「道産鶏むね肉の本気！の塩唐揚げ」は、北海道産の鶏むね肉や焼塩、真昆布を使用し、道産原料にこだわって開発した商品です。当社のバイヤーが何度も試食を繰り返し、お肉の旨みを引きだてる味わいを実現しました。

唐揚げの主役となるお肉は、北海道産の鶏むね肉で、あっさりしながらも食べ応えのあるお肉を使用しています。味付けは、オホーツク海サロマ湖の海水から作り出した旨味のある「つらら」の焼塩を使用しており、この「つらら」の焼き塩は、オホーツクの山々から切り出されるカラ松で焚き、数日かけてじっくりと煮詰め、職人の手でいねいに作られます。また、北海道産の真昆布でだし取りした調味液を使用することで、やさしい味付けになり、焼塩の塩味と香ばしさ、昆布だしの旨味がたんぱくに感じる鶏むね肉の味をまろやかな味に仕上げました。

さらに、イオン石狩PCにて二段仕込み製法でのタンブリング※を行い、一次タンブリングでは、塩味をお肉の中心部まで閉じ込め、柔らかさを保つ保水液を染み込ませます。二次タンブリングでは、和風調味液を投入するほか味付けの仕上げ工程を行い、味がしっかりとお肉に入り込むように、製造過程においても工夫しています。

醤油ベースの唐揚げとはまた違った和風だしをベースにしたやさしい味付けで、これからの暑い日でも食べやすくさっぱりとした味付けになっています。原料にも味付けにもこだわった当社の「本気！の塩唐揚げ」をぜひご家庭でお召し上がりください。

※タンブリング：肉を回転・揉むことで調味液を浸透させ、柔らかくジューシーにする加工方法

### 【商品概要】

商品名：「道産鶏むね肉の本気！の塩唐揚げ」

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」

110店舗（マックスバリュエクスプレス新川3条店では取り扱いがございません。）

販売開始日：7月1日（水）

販売価格：100g当たり 本体価格288円（税込311.04円）※

容量により、大・中・小パックをご用意しています。

※軽減税率（8%）の対象商品です。単品で購入した際、小数点以下は、切り捨てとなります。  
複数購入される場合、小数点以下の端数も合計して消費税額を計算します。

### ・塩唐揚げの特徴 ※画像はすべてイメージです



#### ポイント①肉へのこだわり

和風だしをベースに薄衣でしっとりとした北海道産の鶏むね肉を使用しています。



#### ポイント②製法へのこだわり

イオン石狩PCでていねいに調味液を漬け込み、二段仕込み製法でお肉の中までしっとり味付けし、旨味を閉じ込め、冷めてもおいしい塩唐揚げを開発しました。

#### ポイント③味付けへのこだわり

オホーツク海水から作り出した「つらら」の焼塩と相性の良い北海道産真昆布でだし取りし、まろやかな味付けに仕上げました。



### 【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道株式会社 コーポレートコミュニケーション部 電話：011-865-9111