

KARAAGE WARS

初の唐揚げムービー「KARAAGE WARS」が、2020年12月29日(ニコの日)に日本唐揚げ協会のYouTube公式チャンネルで公開されました。ヒロイン役は大場美奈さん(SKE48)、テーマソングは眉村あきさんが担当、最高金賞受賞店主による唐揚げムービーも圧巻です。
<https://karaage.ne.jp/karaagewars/>



2019年からのスーパーマーケット総菜部門については、当協会会長も審査員として参加、毎年70社以上の唐揚げの厳正な試食に立ち会いました。



KARAAGE PERFECT BOOK2020 第14回編集制作大賞グランプリを受賞

2019年10月に刊行された初の唐揚げバイブル「KARAAGE PERFECT BOOK2020」は、編集制作会社が加盟する団体日本編集制作協会(AJEC)の第14回編集制作大賞グランプリを受賞。



日本唐揚げ協会の八木専務理事



「からあげ」調査委員会



種までおいしいヒーマン(アキノ種)



メに出てくる小柱のかき揚げ



直径も厚みも8cmほどのサツマイモに打ち粉を



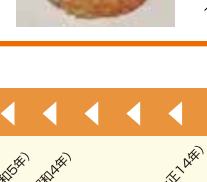
▲キスとサイマキ(車海老)



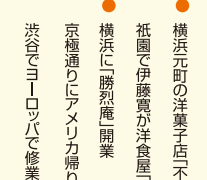
野菜の天ぷらの先駆け、30年前、山の上ホテルで生まれた近藤さんのアスパラの天ぷら



山菜でいただく貝柱



江戸前穴子



絶妙な火加減の大葉で包んだ雲丹の天ぷら

「天ぷらもコナモン」とバイオレットを半世紀以上愛用されてきた近藤さんに天ぷらだけでなく、料理に対する哲学を学ばせていただきました。



協会推薦商品、近藤さん監修の「極み衣の天ぷら粉」は短いお昼休みの合間、ご指導を受けて開発できました!

てんぷら近藤

世界にもファンが多い銀座の名店。店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天種にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。巨匠、近藤文夫さんは江戸前の魚介だけが天種だった時代、アスパラなど野菜の天ぷらを広め、現在も現代の名工として素材を楽しむ薄衣で世界中の食通を魅了しています。天ぷらのすそ野を広げたいとおっしゃる近藤さんと3年前から家庭用天ぷら粉の開発を進めてきました。「天ぷらは蒸し料理」とおっしゃる素材の食感とうまみを味わう本物の天ぷらをご家庭でも楽しんでいただきたいと思います。



天ぷら・唐揚げ・洋食歴史

- 2020年(令和2年) 第二次唐揚げコンテスト 専門店約400軒、からあげの専門店から「からあげ」の調査委員会
- 2019年(令和1年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 2010年(平成22年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 2009年(平成21年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1989年(平成1年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1974年(昭和49年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1963年(昭和38年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1953年(昭和28年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1932年(昭和7年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1930年(昭和5年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1929年(昭和4年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1925年(大正14年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1923年(大正12年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1922年(大正11年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1921年(大正10年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1919年(大正8年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1918年(大正7年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1913年(大正2年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1907年(明治40年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1898年(明治31年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1855年(明治18年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1872年(明治5年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1866年(明治1年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1863年(明治1年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1853年(明治18年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1836年(明治1年) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1789年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1785年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1772年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1748年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1746年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1700年代 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1689年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1687年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1659年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1645年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1625年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1605年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1603年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1559年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会
- 1543年(徳川幕府) 第10回からあげコンテスト「からあげ」の調査委員会

ギネス世界記録達成!

2019年9月15日に「からあげの聖地」中津市で第12回からあげフェスティバルが開催され、「からあげ供給量」のギネス世界記録に挑戦しました。市内外から18のからあげ専門店が参加、約1.67tを揚げ、記録達成となりました。第4回フェスティバル(2011年)で、計1.07tを揚げてギネス世界記録を打ち立てたのですが、2017年に鳥取県米子市の鶏肉加工販売会社が1.53tを揚げて記録更新、今回は「世界一の称号を『鶏辰そう!』と会場のイオンモール三光で、ギネス世界記録の公式認定員が午前11時ごろに達成を宣言、記録は1.667301tでした。



ギネス達成の唐揚げを前に(右から)もり山社長、鳥しん社長、げんきや社長

世界の人が鳥好き!

「日本人だけでなく、世界の人々が鶏好きなんです。コンビニでもお弁当でも使やすく、価格が時代に合っていた。タイ、中国の半製品、タイ・ブラジルなどの冷凍品の輸入など、令和も唐揚げ人気は続くでしょう。業務用と家庭用の商品、それぞれの領域で盛り上がるのを期待しています。」(八木専務理事)



ムネを味わう

おいしい唐揚げ、といえば、小さい頃からモモ肉をイメージしていましたが、本場の唐揚げ専門店をたずねて気づいたのは、ムネ肉唐揚げのおいしさでした。かんだあとを観察すると、ムネ肉の層になった部分から、肉汁がしたたっているのです。仕込みと揚げ技で、あっさりしたムネ肉がジュワッとジューシー、香りがよくコク深く、もう止まらないおいしさ。唐揚げファンとしては、まずムネ肉の唐揚げのおいしさに目覚めることで、次のステップに進めるような気がしています。



大分県は、からあげ県?!

温泉県で有名な大分県ですが、実は「からあげ県」でもあるんです。唐揚げ専門店発祥の宇佐市、人口に対して唐揚げ専門店が一番多いことから「からあげの聖地」として認定された中津市。大分県には高度経済成長期に養鶏場がたくさんでき、鮮度のいい鶏肉が入手しやすく、唐揚げ文化の発信地となりました。

