



にぎわい東北
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2025年4月11日
イオン東北株式会社

「第16回からあげグランプリ®」北日本スーパー総菜部門で 「あめから」秋田県産あめこうじの恵み 塩から揚げが《金賞》受賞！

一般社団法人日本唐揚げ協会が主催する「第16回からあげグランプリ®」北日本スーパー総菜部門にて、にぎわい東北商品として開発した“「あめから」秋田県産あめこうじの恵み 塩から揚げ”が「金賞」を受賞しました。



“「あめから」秋田県産あめこうじの恵み 塩から揚げ”は「東北産にぎわいどり」のむね肉を使用し、秋田県のオリジナル麴である「あめこうじ」から作られた米発酵万能調味料「塩麴もろみ」と数種類のだしをバランスよく配合したオリジナルから揚げです。

アクセントには青森県産のすりおろしにんにくを使用し、うま味をしっかりと感じられるコク塩味に仕上げました。

本商品は、昨年金賞を受賞した「東北産にぎわいどりの塩唐揚げ」に続き、2年連続2回目の受賞となりました。

「あめから」秋田県産あめこうじの恵み 塩から揚げ おいしさの秘密

- ◆東北の指定農場で飼育している、安心・安全な「東北産にぎわいどり」のむね肉を使用しました。ジューシーで柔らかな肉質が特徴です。
- ◆「秋田県産あめこうじ」を活用した調味料と、東北産原料「東北産鶏ガラ」「三陸産真昆布」を含む「8種類の具材のうま味」をバランスよく配合したオリジナルだしで漬け込み、風味のアクセントとして「青森県産すりおろしにんにく」を使用しました。また、隠し味には「魚醤」を使用し、コクとうま味の相乗効果で、噛むほどにうま味が感じられる味に仕上げました。
- ◆時間がたっても脂っこくなりづらいよう衣にこだわりました。サクッとした衣で肉汁を閉じ込め、中はジューシーでむね肉なのにしっとり柔らかな食感を実現しています。

【販売概要】

商品名：「あめから」秋田県産あめこうじの恵み 塩から揚げ

価格：100gあたり本体218円（税込235.44円）※1

展開店舗：東北地区の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」等
約149店舗※2

※1：単品で購入した場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※2：一部取り扱いのない店舗がございます。

ご参考

◆「にぎわい東北」について



「にぎわい東北 ― つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から14年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうことで、地域の皆さまの支えになっていきたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。

◆秋田県産「あめこうじ」について



秋田の麹文化を全国に広めるため、秋田県総合食品研究センターが独自の方法を用いて2010年から4年間をかけて開発した、甘味が強く、すっきりとした味わいを特長とする新しいタイプの麹菌。

秋田県ではこの麹に「あめこうじ」という愛称を付け、ロゴマークも制定、品質基準をクリアした企業のみ製造することができる特別な麹です。