

<カテゴリークローズアップ特集>

好評企画第2弾！SMからデパ地下まで徹底比較

売れ筋惣菜「鶏唐揚げ」一気食い！

城取フードサービス研究所

城取 博幸



進化し続けるスーパーマーケットの鶏の唐揚げ

鶏の唐揚げのサンプル購入は、開店～11時ごろまでの購入であったため、すべて売場に品揃えされていたわけではない。該当店舗の主力商品が購入できなかった店もある。2パックずつ購入して、老若男女で試食を行った。サンプリングはその企業にとっては、何百分の二、または何千分の二であるため、「たまたまという商品」であったかもしれないこともご理解いただきたい。鶏の唐揚げの品質向上のために役立ついただければ幸いです。

評判の良かったものは、ほとんどが「手捏ね」スタイルのものであった。

鶏の唐揚げを大きく分ければ、「手捏ね唐揚げ」、「手付け竜田揚げ」「冷凍プリフライ（唐揚げ、竜田揚げ）」、冷凍プリフライの中でも、「リン酸塩」「ポリリン酸」などの添加物を使ったものと、使っていないものに分かれた。以前に比べて、消費者が気にする添加物を使用しない製品が増えてきている。対面販売の場合は、販売者が直接説明できるということで、ラベルに表示義務がない。専門店でその点を何店か聞いてみた。添加物が表示されたラベルを発行してくれたり、使用している漬け込みダレの添加物表示まで見せてくれた店もあり、教育が徹底されているなという良い印象を受けた。

「竜田揚げ」は、専門店は手作り、スーパーマーケットのほとんどは冷凍プリフライ商品であった。専門店の手作り商品は薄衣で味はよいが見た目の悪さが少し気になった。冷凍のプリフライの竜田揚げは、見た目は良いが粉っぽさが気になった。

鶏の使用部位はほとんど「モモ肉」であったが、専門店の竜田揚げは国産のチルドなど「ムネ肉」を使っているものもあった。

見た目、味、製造上で気になった点

「手捏ねスタイル」をカットしてみると、少しだけ赤身が残っているものもあった。

揚げた後、一番大きいものカットして中身を確認するなどマニュアル化する必要性がある。また、冷凍のプリフライでも、揚げ時間、油の温度などから、カラッと揚がっておらず脂っこい商品も見受けられた。また、「手捏ねスタイル」を揚げる時点で肉と皮を丸めて揚げているものと、そうでないものがあった。衣比率の高いものであっても、肉と衣のバランスが良いものもあり、衣比率が高いから悪いということもない商品もあった。

コンビニの商品は、冷凍プリフライの商品だと思われるが、スパイスを利かせるなど若者向けに味付けの工夫がよくされている。コンビニ世代の味の志向がスーパーマーケットにも今後影響を及ぼすと考えられるため、味のトレンドなど、スーパーマーケットはコンビニの唐揚げを常にチェックしておく必要があると感じた。

印象に残った商品は「サミットの鶏唐揚げ（モモ肉）」と「若菜の中津唐揚げ（ムネ肉）」

どちらも自然な味で、油の温度と時間をしっかり管理してフワッと柔らかく揚げた。気になったので、後日再び試食してみたがブレはなかった。結論として、この2社に限らず、全体的にスーパーマーケットの「鶏のから揚げ」のレベルが向上していることを感じた。しかし、コンビニの鶏の唐揚げも進化しているため、これからコンビニの商品とどう差別化して行くかが課題であると思います。