

2024年4月15日



阪神甲子園球場 外周フードイベント第二弾

全国から唐揚げの名店が集結！「甲子園 からあげ祭」を開催！



阪神電気鉄道株式会社（本社：大阪市福島区、社長：久須勇介）が運営する阪神甲子園球場では、2024年フードイベント第一弾の「キッチンカー祭」に続き、第二弾となる「甲子園からあげ祭」を4月16日（火）～21日（日）に開催します。

本イベントは、日本唐揚協会協力の下、全国津々浦々の唐揚げの名店が阪神甲子園球場に集結。10年以上続く「からあげグランプリ®」において、これまで数々の賞を受賞した「揚匠 しげ盛」が今回も出店する他、甲子園初出店となる「がブリチキン。」や「食匠なる花」など4店舗が初登場します。それぞれのお店がこだわり抜いた選りすぐりの唐揚げを、是非、食べ比べてください！

イベントの詳細は、次ページ以降のとおりです。

【「甲子園 からあげ祭」】の詳細】

1. 日時（予定）

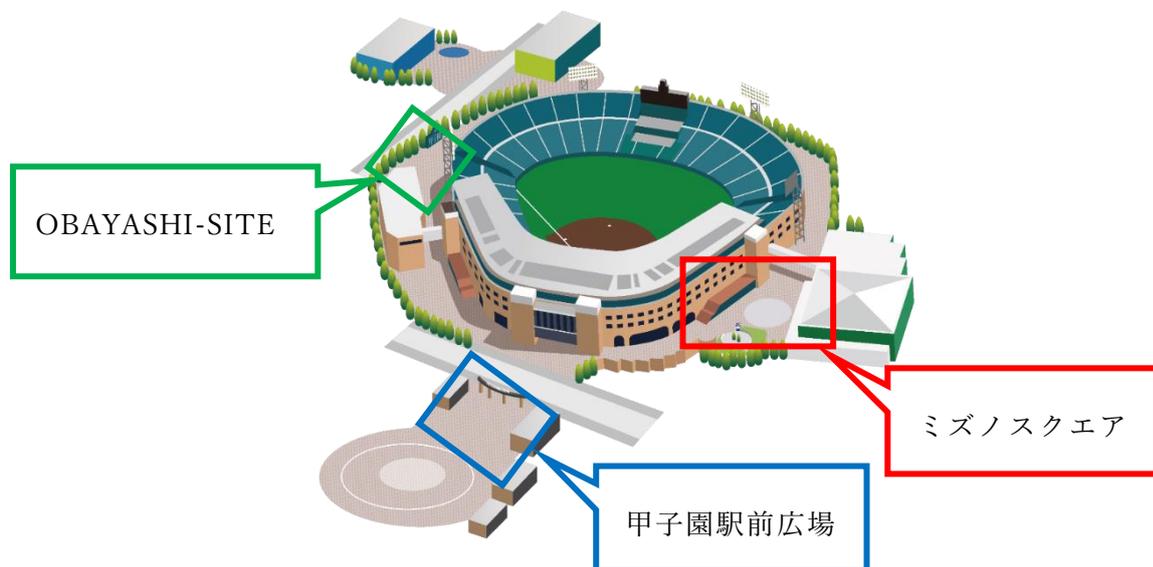
4月16日（火）～21日（日）の対読売ジャイアンツ戦及び中日ドラゴンズ戦

- ・4月16日（火）～19日（金）…外周店舗営業14：30～19：00
（開門16：00／試合開始18：00）
- ・4月20日（土）～21日（日）…外周店舗営業10：30～15：00
（開門12：00／試合開始14：00）

※OBAYASHI-SITEは4月16日（火）～18日（木）となります

2. 開催場所

甲子園駅前広場、阪神甲子園球場外周1塁側ミズノスクエア及びレフト側OBAYASHI-SITE



3. 出店店舗

(1) 甲子園駅前広場

諭吉のからあげ（愛知県尾張旭市）

【中日本しょうゆダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞（11回）
最高金賞（1回）

大分中津からあげ王国の味
諭吉のからあげ



唐揚げ王国である、九州大分中津市の味を再現。10種類以上のスパイスを入れたタレに24時間漬けた唐揚げは、外はサクサクの衣、中は肉汁がたっぷりなのがこだわりです！

NEW

がブリチキン。（愛知県名古屋市）

【中日本しょうゆダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞（13年連続）

骨付鳥からあげハイボール
がブリチキン。
HONETSUKIDORI KARAAGE HIGHBALL BABURICHIKIN

※ハイボールの販売はございません



「がブリ！」と食べた時のジューシーさと満足感をとことん追求し、秘伝の醤油ダレに漬けたお肉を独自の衣で丁寧に包み、高温の油でカラッと揚げた肉汁溢れる「がブリつきサイズ」に仕上げた唐揚げです！

(2) ミズノスクエア

神島屋 (北海道札幌市)

北海道ザンギ 神島屋



北海道では鶏の揚げ物を「ザンギ」と呼びます。しっかり下味を付けて揚げ、衣も特別にブレンドしたこだわりの粉を使用！醤油、塩、味噌の3種類の味付けを是非ご賞味ください！

NEW

食匠なる花 (群馬県前橋市)

【東日本しょうゆダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (2回)

食匠 なる花
syokutaku



店主・なるちゃん自慢の出汁をふんだんに使っており、揚げるまでに3日間じっくり寝かせ、お肉の中までしっかり出汁の味がします。にんにく、生姜は不使用！出汁と鶏肉の旨みを味わってください！

暴れん坊チキン (愛知県岡崎市)

【中日本味バラエティ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (6回)

最高金賞 (2回)



徳川家康をはじめ徳川家が代々愛用したとされる、風味豊かな手作りの岡崎名物八丁味噌に漬けた、元祖八丁味噌唐揚げを是非ご賞味ください！

揚匠 しげ盛 (兵庫県神戸市)

【中日本味バラエティ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (3回)

最高金賞 (8回)



須磨海岸にほど近い潮の香りが漂う場所で、店主が旨い唐揚げを求めて日々創意工夫を凝らしています。漬け込みタレにこだわった柚子胡椒味の自慢の唐揚げです！

からあげ大吉 (大分県中津市)

【西日本しょうゆダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (2回)



唐揚げの聖地「中津」に店を構えてから30年間でからあげに真摯に向き合い、味と素材にこだわり続け、時代を超えて愛される絶品の唐揚げです！

もり山 (大分県中津市)

【塩ダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (3回)

最高金賞 (12回)



塩をベースにショウガや数種類の調味料と国産ニンニクを用いた秘伝のタレを使用！にんにくは契約栽培で、独特の後味が残りません。大分系唐揚げの人気を支える実力派です！

(3) OBAYASHI-SITE

NEW からあげやカリッジュ (愛媛県新居浜市)

【中日本しょうゆダレ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (10回)
最高金賞 (1回)

からあげや
カリッジュ



フランス料理の技法を用い、しょうゆ味ベースのタレに漬け込んで揚げた鶏肉は、外側はカリッ、口の中には肉汁がジュッと広がります！柔らかい鶏肉を厳選し、ニンニクなどの香辛料を使わない、食べやすい唐揚げです！

NEW LEA LEA (和歌山県海南市)

【中日本味バラエティ部門】

★からあげグランプリ(R)：金賞 (2回)



食べやすい大きさと、冷めてもおいしいと人気の唐揚げ。独自のアジアスパイスが程よく効いているのが特徴で、季節に合わせて粉の配合を変えています！

※イベントは天候など諸般の事情により、予告なく変更又は中止となる場合がございます。
※写真は全てイメージです。実際の提供メニューとは容器・ボリュームが異なる場合がございます。

以 上

阪神グループは、「“たいせつ”がギュッと。」のブランドスローガンの下、これからも一人ひとりのお客様の“たいせつ”と向き合い、グループ一丸となって阪神らしいブランド体験を提供し続けることで、その信頼と期待に応えてまいります。