

09

からあげグランプリ®前人未だの  
7回最多最高金賞受賞の味!!

中津からあげ もり山

中津市万田566-5  
☎0979-24-2222  
[営]11:00~20:00 [休]定休なし  
[P]10台 [W]morikara.net

秘伝のタレは契約栽培のにんじくと天然塩を使い仕上げ、化学調味料不使用。濃厚な味わいの弾力ある食感は一息食べればもっと食べたくなるからあげです。

05

関東に唐揚げ風を起こした  
正統派醤油ニンニク味

からあげ専門店 吉吾

中津市蛸瀬849-1  
☎0979-22-1080  
[営]平日11:00~13:30、16:00~21:00、土・日・祝日11:00~20:00  
[休]水曜(祝日の場合は営業、振替あり) [P]あり [W]kichigo.com

からあげグランプリ®東日本しょうゆダレ部門連続最高金賞の味をお楽しみ下さい。味・形・油・時にこだわった職人が作るしょうゆニンニク味。お店では、やげん歌や砂肝なども人気商品です。

10

昨年第10回からフェス®のからフェス総選挙  
で準優勝!!一度食べるとまじ美味しい!!

まぢからあげ店

中津市今津1045-3 ☎0979-32-7060  
[営]11:00~19:00 [休]水曜  
[P]5台

マジで美味しい! もちろんお肉は国産。衣はカリッ、中からはジュワ〜と肉汁が! しつこくなく、まろやかな味わいなのでどなたでもおいしく食べられますよ。

06

こだわりぬいたニンニク  
黒醤油ダレが決め手の味!宇佐からあげ本店  
からあげ鳥匠宇佐市浜高家242-2 ☎0978-32-1881  
[営]11:00~19:30 [休]水曜  
[P]6台

素材そのものの味・食感を活かすために細かい部分までこだわって作っているからあげは特に女性に人気! 和食料理の世界を経験したからこそこの味、ぜひ食べてみて!

11

カボス胡椒がピリッときいた  
風味豊かな「かぼすからあげ」

諭吉のからあげ 中津店

中津市上如水1637-1  
☎0979-32-8077  
[営]11:00~14:00、16:30~20:00  
[休]火曜 [P]あり [W]yukichi-karaage.com

1ピースが大きいのは、肉汁と肉のうまみを逃さないため! 大分特産かぼす胡椒で味付けした当店自慢のオリジナル! 「元祖かぼすからあげ」をご賞味あれ!

07

醤油で金! バラエティで金!  
2部門金賞、確かな味へ...中津からあげ  
とり嘉(とりよし)中津市下池永868-1 ☎0979-24-7686  
[営]11:00~20:00 [休]水曜  
[P]7台

こだわりの地元醤油と海外から取り寄せた天然湖塩でしっかり味付け。子供からお年寄りまで、何個食べても飽きのこない、優しい味に仕上げています!

12

新鮮な鶏肉をこだわりの  
タレで仕上げました!

まんらい

宇佐市四日市1354-1  
☎0978-32-5556  
[営]11:00~17:00 [休]不定休  
[P]あり

鮮度抜群の鶏肉を使用しています。先代から30年以上変わらぬタレで、じっくり仕上げた唐揚げです。店舗では、ゆっくりイートインもできます。

08

チキスタグランプリ受賞  
塩麹からあげ

ぶんご唐揚店

宇佐市安心院町木藪275-1  
☎0978-44-2084  
[営]10:00~20:00 [休]不定休  
[P]10台

食感やタレとの相性を考えながら、メニューによってハーブ鶏・日向鶏・耶馬溪鶏を使い分けています。さらにタレも季節ごとに味を調整するこだわりのからあげです。

# からフェス® 出店店舗 一挙ご紹介!



03

一本一本丁寧に仕込む、  
手間暇かけたりょうたの手羽先!

りょうたの手羽先

宇佐市四日市1362-2 ☎0978-32-2077  
[営]11:00~20:00、日・祝11:00~19:00  
[休]火曜(祝日の場合は振替あり) [P]あり  
[W]ryoutanotebasaki.com

厳選して仕入れた素材にタレをブレンドし、1本ずつ手で丁寧に揉みこんでいます。美味しい手羽先を食べたいので手間暇かけて自信のもてる味を追求しています。

01

冷めても旨い!! 連続金賞を  
受賞した本場中津からあげ!!

中津からあげ からいち

中津市古魚町1645  
☎0979-24-3663  
[営]11:00~20:00 [休]火曜  
[P]4台 [W]karaichi.net

味に深みが増すように果物やショウガをアクセントに使ったオリジナルのタレが自慢! 揚げたてはもちろん冷めてもおいしく食べられる工夫をしています。

04

本年度からあげグランプリ®  
最高金賞受賞店! 砂ズリも大人気!!からあげ専門店  
げんきや【餃喜屋】中津市金手35-2 ☎0979-24-1933  
[営]11:00~21:00 [休]なし  
[P]あり [W]nakatsu-genkiya.com

肉は九州産若鶏を100%使用し、様々な素材を使った研究しつくされた秘伝の熟成醤油ダレに漬込みました。食べれば元気が出る餃喜屋の味をぜひ!

02

最高金賞受賞した逸品!!  
うまいんだなこれが!!

唐揚げ専門店 とりあん

宇佐市葛原224 ☎0978-32-6500  
[営]11:30~13:30、14:30~L019:40、  
土・日・祝日11:30~13:30、14:00~L019:40  
[休]水曜 [P]10台 [W]torian.jp

大分産醤油に10種類のスライスと香味野菜やフルーツの自然な風味を調剤させた秘伝のタレが鶏肉の旨味を引き出しコクのある味に。揚げ方にもこだわりあり!



**21** 香味野菜やハーブで長時間熟成、やさしさと肉汁が溢れています。



**TORIKARA STAND**

兵庫県西宮市城ヶ堰町6-15  
北野ビル1F  
☎0798-22-5277

兵庫県但馬産の鶏肉を使用したカラアゲは余分な脂、筋を全て取り除き丁寧に下処理をした上にフレッシュな野菜、ハーブをたっぷり使用しあっさりジューシーで柔らかく優しいカラアゲです。女性にもお子様にも人気!

兵庫

**20** 愛知ご当地からあげ!! 名古屋・岡崎・豊田の味を是非どうぞ!!



**暴れん坊チキン**

愛知県岡崎市康生通東2-7  
☎0564-28-0018

からあげは化学調味料使用していません。お子様から年配の方まで食べていただけます。岡崎名物八丁味噌は徳川家康はじめ徳川代々愛用、その風味豊かな味噌を手づくりのぼし元祖八丁味噌からあげ、家康公からあげと称しています。

愛知

welcome!

県外からの参加店

**13** 創業30周年、うまい! 味に絶対の自信あり



**からあげ大吉 東中津店**

中津市上如水1314  
☎0979-32-6658  
[営]11:00~L019:15 [休]水曜(祝日の場合振替あり)  
[P]あり [W]karaagedaikichi.com/shopinfo

ピリッと一味のきいたニンニク醤油ベースの味付けは、ご飯やお酒との相性も抜群。厳選した食材に、冷めても美味しく食べられるように工夫しています。

愛知

Sweets Caravan  
スイーツキャラバン!!

スイーツ×からあげ!?  
今年もびっくりするコラボメニューが登場!



食べたことある?  
からフェス®でしか  
食べられない  
未知の味!

**からあげ  
ソフトクリーム**  
(Sweet-Box)

**からあげ  
クレープ**  
(crepe maro)

からあげ風味  
マヨネーズ使用!  
Wからあげ  
マヨクレープ♡



**かき氷**

さっぱり! ひんやり~  
からあげに相性ぴったり!

Drink & Other Gourmet

からあげナイトのお楽しみ!  
からあげを何倍も美味しくする仲間たち



焼酎  
ひんやり



やっぱり!  
ビール



**しいたけ  
からあげ**

つきみだんでならぬ  
月見しいたけ!?



**17** 北海道本場のザンギ、是非ご賞味下さい!



**北海道ザンギ 神島屋**

宮城県小林木市提3389-16  
☎0984-27-3337

しっかり下味を付けてから揚げる、北海道定番の本格ザンギ。衣も特別にブレンドした、「こだわり」の粉を使用しています。北海道では鶏の揚げ物を「ザンギ」と呼びます。道民の愛したソウルフード、是非ご賞味ください。

北海道

**18** 魚介類をたたいたタレでカラッと海鮮味の鶏唐揚



**からあげ光苑**

埼玉県春日部市牛島1339-6  
☎048-812-4104

本格的な中華の技を活かした料理は評判で、特に人気の高い「海鮮塩ダレからあげ」は絶品。ホタテ・アサリ・カニ・カキでとったダシとシーソースに漬け込んで揚げるため、かむごとに海鮮の旨みや風味が溢れ出ます。

埼玉

**19** 名古屋名物手羽先唐揚げ からあげグランプリ® 三年連続最高金賞 本場の味をぜひ!!



**鳥開**

愛知県名古屋市中区錦2-9-16  
☎052-202-8830

こだわりの赤ワイン、醤油ベースの秘伝のタレを使用。オリジナルブレンドの塩、炙り胡麻、ブラックペッパーで風味づけ。一度食べればやみつきになる美味しさです!

愛知

**14** 1位獲得!! (からフェス総選挙) 旨さの秘訣ここにあり!!!



**おぼろ月夜**

中津市島田21  
☎0979-23-1331  
[営]18:00~翌1:00頃、テイクアウト(要予約)11:00~16:00  
[休]日曜(要予約) [P]3台

金賞受賞当店発祥元祖バジル(香煎ハーブ使用のイタリアンからあげ)元祖ゆず塩(青唐辛子と柚子を使用し天日塩で熟成)中津の味醂(試行錯誤・確実な味)三種三様、旨さの秘訣ここにあり!

愛知

**15** 冷めても美味しい最高金賞の極上からあげをご賞味下さい



**からあげの鳥しん**

中津市宮夫218-1 ☎0979-23-5232  
[営]平日11:00~20:00、日曜10:00~19:00  
[休]月曜(祝日の場合振替あり)  
[P]10台 [W]nakatsu-karaage.com

人気の秘密は秘伝の醤油ダレ。若鶏をタレに漬け込み、中までしっかり染み込ませることでジューシーに。揚げたては皮もバリバリで皮好きにはたまらない!

愛知

**16** 負けられない旨さ! ぶれない美味しさ!! はずせない味ぶんごや!!



**あげ処 ぶんごや**

中津市上宮永2-146-1  
☎0979-64-6550  
[営]10:30~20:00(L019:30) [休]月曜(祝日の場合振替あり)  
[P]あり [W]agedokoro-bungoya.com

新鮮な朝引き鶏を醤油・にんにくベースの1か月以上寝かせた秘伝の熟成タレに漬け込みます。鮮度へのこだわりはどこにも負けません!

愛知