

2025年2月3日

「GABAN®フライドチキンミックス粉 1kg袋」新発売

2025年2月3日(月)出荷分より

ハウスギャバン株式会社（社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区）は、2025年2月3日（月）より「GABAN®フライドチキンミックス粉 1kg袋」の発売を開始いたします。



調理例

飲食店では原材料費の高騰に伴い、安価で供給量が安定している鶏肉の需要が高まっています。近年、「鶏肉」×「揚げ物」メニューは多様化しており、中でもフライドチキンは“台湾風”“韓国風”専門店のオープンや外食チェーン店でのメニュー化など注目を集めています。

この度当社は、本格的なフライドチキンを作ることができる「フライドチキンミックス粉」を発売いたします。11種類のスパイスをスパイスメーカーならではの知見により厳選してブレンドすることでマイルドな風味のミックス粉に仕上げています。ミルク&卵のコクとソフトな衣で、まろやかな味のフライドチキンに仕上がる本製品を発売することにより、外食産業の発展に貢献してまいります。

1. 製品概要

(1) 製品名：GABAN® フライドチキンミックス粉 1kg袋

(2) 容 量：1kg×10／外箱

(3) 特 徴：厳選した11種類のスパイスを独自の配合でブレンドしたフライドチキン用ミックス粉です。卵・牛乳で漬け込んだ鶏肉に本品をまぶし揚げるだけで、本格的なフライドチキンを作ることができます。

(4) 作り方：ボウルに卵1個と牛乳100mlを入れてよく混ぜ、カットした鶏もも肉1kgを入れてよくもみ込みます。もみ込んだ鶏もも肉に本品200gをまぶし、油で揚げます。

●低温でしっとり…140℃の油で7分半～10分揚げる。

●高温でカラッと…170℃の油で3分揚げ、4分休ませ、再び1分弱揚げる。

※温度や揚げ時間は調節してください。

2. 発売日 ： 2025年2月3日（月）

3. 発売エリア ： 全国

お問い合わせ先 ： コーポレート推進部 03-3537-3020