



# 唐揚げコラボフェア

2025年4月から世界的な博覧会が大阪で開催されることを祝して  
唐揚げを開催国のテイストでアレンジしました

## 明石焼き風唐揚げ

兵庫県明石市の名物料理「明石焼き」を唐揚げにアレンジしました。明石焼きの風味豊かな出汁をつけてお召し上がりください。  
出汁の旨味が唐揚げの美味しさを引き立て、まるで明石焼きを楽しんでいるかのような味わいです！



TUE  
4.8

イタリア・ローマ発祥の「アラビアータソース」はトマトのコクと唐辛子の辛さが特徴です。  
唐揚げとの相性抜群で食欲をそそること間違いなし！  
新しい味わいを楽しみたい方にぴったりの一品です。



MON  
4.28

## 鶏肉のお好み揚げ



大阪のソウルフード「お好み焼き」風の唐揚げに変身！  
衣に紅生姜と青のりを加え、  
唐揚げの美味しさを引き立てます！  
お好み焼きソースとマヨネーズ、  
さらにかつお節がアクセントとなり、  
一口食べるごとに美味しさが広がります★

イタリア・ピエモンテ地方発祥の料理  
「バーニャカウダ」をアレンジし、  
白味噌とマヨネーズを使った  
特製バーニャカウダ風ソースに仕上げました。  
付け合わせの野菜にディップして最後までご堪能ください♪



FRI  
4.18

## 鶏の唐揚げ アラビアータソース

## 鶏の唐揚げ バーニャカウダ仕立て