

冷凍甲子園ヒーロー揚げ 開発の旅



2018年6月27日、冷凍甲子園ヒーロー揚げを開発する為に、関西空港を出発しました。

「失敗は許されない」

いつになく厳しい表情の西宮・甲子園ヒーロー揚げ推進委員会代表のチキン大佐（2017、2018年からあげグランプリ金賞 じゅげむ店主 山崎哲氏）です。



飛行機でバンコクまで約5時間半、バンコクから更に車で3時間半移動し、今回冷凍甲子園ヒーロー揚げの開発に協力してくれる工場に到着しました。こちらの工場では鶏の育成から、製品の加工、輸出まで一貫してグループで行っています。安心・安全で、新鮮な鶏肉を使う事ができるのが特徴です。



手を洗い、衛生服に着替えたら、いよいよ生産現場へ。皆の緊張が高まります。



甲子園ヒーロー揚げは、骨付きなのに食べやすい、特別なカット方法が特徴です。

チキン大佐が長年かけて工夫を重ねた秘技を、いよいよ工場の皆さんに伝授します。

何度もチキン大佐が実演し、形の整え方を指導しました。



「合格！」
ついにチキン大佐のOKが出ました。
これで大量生産の準備が整いました。
整形が終わったお肉は、新鮮なまま次の工程に運びます。



甲子園ヒーロー揚げはサクサク食感の衣が特徴です。衣につかう粉は何度も改良を重ねた特注品です。しかし衣をつけるのはあくまでも人間です。衣の付け方にも職人のコツがあります。ここでもチキン大佐が自ら、丁寧に指導を行いました。



お肉を加熱していきます。
今回はご家庭でも加熱ミスのないように、お肉の中心まで、フライとオーブンで完全に加熱しました。
お肉が新鮮なので、加熱後も柔らかくて、弾力のある食感に仕上げることができます。



加熱後の商品をチキン大佐がチェックします。「大量生産だからといって、雑な仕上がりになっていないか?」、「もっとキレイに仕上げる事はできないのか?」現場のみんなと真剣に話し合いを行いました。



加熱が終わった甲子園ヒーロー揚げは、ただちに急速凍結します。
このように迅速に加熱し、冷凍することで最大限に鮮度を保つ事が
できます。



「出来上がり！」

ついに冷凍甲子園ヒーロー揚げが完成しました！
気になるのはそのお味。
美味しく出来ているのでしょうか。



揚げたての甲子園ヒーロー揚げです。

形は問題なさそうです。
衣の質感も狙い通りです。



出来上がった甲子園ヒーロー揚げをチキン大佐がチェックします。
揚げ色や形などの見た目は問題ないようです。
気になるお味はどうでしょうか？



美味しい！

思わずチキン大佐の顔に笑顔が浮かびました。それを見た工場のスタッフたちは手を叩いて大喜び！

チキン大佐もみなさんに、「ありがとう、ありがとう」と何度も声をかけていました。



これなら大丈夫！

冷凍甲子園ヒーロー揚げを日本に向けて出荷します。



無事に日本に届きますように。

皆さんに美味しく食べてもらえますように。

冷凍甲子園ヒーロー揚げを成功させてくれて、ありがとうございます。

地元の神様にもお祈りしておきました。



みんなの熱い思いがこもった、新しい甲子園ヒーロー揚げ。

皆さんにお会いできる日を楽しみにしています。