

● 全 国 の 有 名 店 が 神 宮 に 集 結 !! ●

からあげグランプリ®「最高金賞」「金賞」受賞店舗が続々出店

球場内では生ビールを



500円で販売!

(ワンコイン)



神宮

からあげ祭



協力



6月13日(火) 14日(水) 15日(木)

vs 東北楽天ゴールデンイーグルス

6月16日(金)

vs 北海道日本ハムファイターズ

【特別出店店舗販売場所】神宮球場正面広場 【営業時間】15:00~20:00

イートインコーナー

2・3入口前のスペースにてイートインコーナーの設置を行います。
生ビールを500円で販売! ソフトドリンクの販売も行っております。

販売価格

500円~ ※神宮球場通常出店店舗とは異なります。

詳しくはコチラ ➡



※当日の天候状況により実施内容・営業時間の変更、中止になる場合がございます。

神宮からあげ祭 特別出店店舗

揚げ匠しげ盛

(兵庫県神戸市)

**激旨!! 柚子胡椒マヨ味!
コレが噂の神戸唐揚げ!**

第5・6・7回からあげグランプリ®
中日本 味バラエティ部門
最高金賞 (3年連続最高金賞)



神戸の観光地、須磨海岸のすぐ近く。潮の香りが漂う場所で旨い唐揚げを食べたくて、日々創意工夫に明け暮れる。漬け込みタレにこだわった、自慢の一品ここにあり!!

ザンギ専門店Ichi

(北海道小樽市)

イチ
Ichi

**北海道のソウルフードである、
鶏の唐揚げ「ザンギ」専門店!!
さっぽろ雪まつり売上ナンバー1**

第5・6・7回からあげグランプリ®
東日本 味バラエティ部門
金賞 (3年連続金賞)



観光地である小樽運河近くに店を構え、観光客や地元の方にご愛顧いただいております。「小樽ザンギ」や風味豊かな「匠の味噌ザンギ」など、専門店ならではのこだわりのラインナップです。

とり将

(広島県福山市)



**老舗黒毛和牛専門店直営!
肉のブロが造る本気の唐揚げ!!**

第4・5・6・7回からあげグランプリ®
塩ダレ部門
金賞 (4年連続金賞)



漬けダレは自家製鶏ガラスープをベースに、契約農家直送無農薬の瀬戸田レモンを使い、瀬戸内海の穏やかな潮流がうみだす最高級の塩が味の決め手! 風味豊かなレモンの爽やかさが売りの、とり将最高傑作です!!

ぶんごや

(大分県中津市)



**専門店が誇る自慢の素材、
新鮮な朝びき鶏**

第5回からあげグランプリ®
西日本しょうゆダレ部門最高金賞

創業40年以上の老舗が誇る自慢の素材「朝びき鶏」。耶馬溪の豊かな自然で育った鶏を、調理する日の早朝に食肉処理したものです。一ヶ月かけて熟成させた特製の醤油だれに、丸一日漬けて肉に味を定着させます。さまざまな旨味がからまり合う奥深い味わいが魅力のからあげです。



吉吾

(東京都豊島区)



**中津の刺客!!
元祖やみつき唐揚げ!!**

第5・6回からあげグランプリ®
東日本しょうゆダレ部門
最高金賞 (2年連続最高金賞)



十種類以上の旨味をブレンドした特製ダレに半日以上漬けた味。鶏本来の旨味と特製ダレとのバランスを追求した形。独自の製法でカリッと仕上げた衣。冷めても美味しいやみつきになる味、形、衣にこだわりのからあげ。

鳥開

(愛知県名古屋市)



**でら旨手羽から食べてみや〜!
伝家の宝刀・鳥開自慢の手羽先**

第1・2・3回からあげグランプリ®
手羽先部門
最高金賞 (3年連続最高金賞)



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!

神宮球場売店にも各店の“イチオシからあげ”がズラリ!



新宿さぼてん
(内野4入口)



塚田農場スタンド
(14入口)



ワールドフーズ
(外野14入口)



鉄板酒場鐵一 てついち
(外野14入口)



ケンタッキーフライドチキン
(外野1・16入口)



後楽
(外野16入口)



アスレブランニング
(球場外 2入口キッチンカー)



赤から
(球場外 2入口キッチンカー)