

わが家に合うのはどれ？

から揚げ大好き

お弁当やおつまみ、食卓のいろいろなシーンに強い味方となるから揚げ。コープファミリーに掲載されている数十種の中から人気ランキングベスト10をご紹介します。実際に食べ比べをして徹底比較しました！

- 部 使用部位
- 力 エネルギー(100g当たり)
- 円 通常価格(税込)
- 部 製造メーカー
- 部 1個当たり平均重量
- 部 コストパフォーマンス(100g当たりの価格)

人気ランキング：2024年1月1回～2024年12月5回のコープ北陸組合員の利用点数に基づく。次回企画予定のないものは対象外とした。食べ比べ：20代から60代の男女13人が食べ比べ。食感などの指標はモニターアンケートを基に表しました。個人の感覚によって差があります。



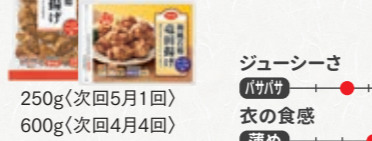
人気ランキング No.1
食べ比べ人気 No.1
塩こうじ入りの調味液で味付け
めっちゃうまいからあげ
300g・700g
利用点数49,149 (次回4月5回)



食べ比べコメント
冷めてもおいしい。濃いめで白飯に合う。

部 モモ
力 243kcal
部 マルハニチロ
部 32.1g
円 300g/592円、700g/1,186円
部 300g/197円、700g/169円

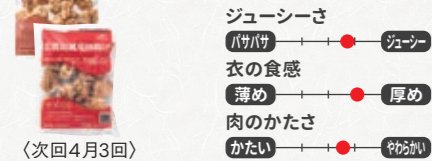
人気ランキング No.2
モモ肉を使用したあっさりしょうゆ味
和風若鶏竜田揚げ
250g・600g
利用点数41,934



食べ比べコメント
味は薄めでどの年代にも好まれそう。食べごたえあり。

部 モモ
力 235kcal
部 28.5g
円 250g/538円、600g/1,058円
部 250g/215円、600g/176円
年間家計応援価格

人気ランキング No.3
モモ肉をショウガとニンニクで味付け
若鶏和風竜田揚げ
300g・700g
利用点数27,847 (次回4月3回)



食べ比べコメント
肉厚で肉の味がしっかり感じられる。

部 モモ
力 265kcal
部 マルハニチロ
部 24.7g
円 300g/538円、700g/1,078円
部 300g/179円、700g/154円
年間家計応援価格

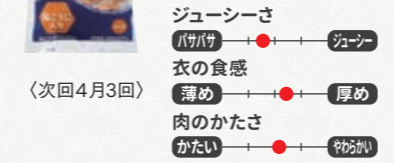
人気ランキング No.4
あっさり和風のしょうゆ味
国産若鶏からあげ
(和風しょうゆ味)
300g・450g
利用点数21,263



私が選ぶ理由
小ぶりですっぱり食べられます。中はジューシーでバサつきもありません。小学生の息子もコープのから揚げの中で一番のお気に入りです！
金沢市 S.Tさん(30代)

部 ムネ
力 175kcal
部 23.4g
円 300g/430円、450g/626円
部 300g/143円、450g/139円

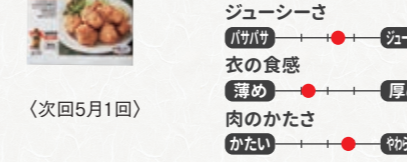
人気ランキング No.5
鶏ムネ肉を塩こうじ入りの調味料で味付け
めっちゃうまいからあげ
(ムネ肉使用)
300g
利用点数17,923 (次回4月3回)



私が選ぶ理由
味付けが絶妙！ムネ肉なので油っこくなくさっぱり。旦那の酒のつまみに評判でリピートしています。
志賀町 Y.Sさん(50代)

部 ムネ
力 182kcal
部 25.4g
円 592円
部 197円

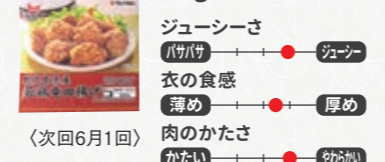
人気ランキング No.7
みつせ鶏の皮なしムネ肉を塩こうじ等の調味液でやわらかく仕上げた
みつせ鶏塩こうじ唐揚げ
200g
利用点数13,098 (次回5月1回)



私が選ぶ理由
鶏の臭みがなく、時間がたってもやわらかいです。味付けが大好きです。
白山市 J.Tさん(70代)

部 ムネ
力 207kcal
部 25.8g
円 495円
部 248円

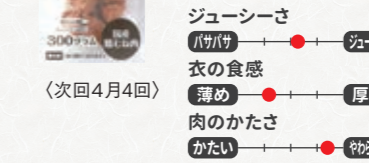
人気ランキング No.9
若鶏皮なしムネ肉をしょうゆベースの和風味で仕上げた
鹿児島県産若鶏竜田揚げ
220g
利用点数10,429 (次回6月1回)



私が選ぶ理由
竜田揚げだけど衣がやわらかく食べやすいです。味は濃くも薄くもなくちょうどいい！中2の息子のお気に入りです。
小松市 M.Iさん(50代)

部 ムネ皮なし
力 215kcal
部 マルイ食品
部 25.6g
円 516円
部 235円

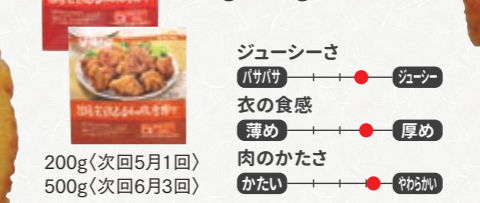
人気ランキング No.6
国産鶏ムネ肉を使用塩こうじと調味液でやわらかく仕上げた
8番冷凍鶏の唐揚げ
300g
利用点数14,853 (次回4月4回)



食べ比べコメント
ジューシーさ、衣感のバランスもいい。薄味ながらショウガの風味がきいている。

部 ムネ
力 154kcal
部 33.3g
円 1,166円
部 389円

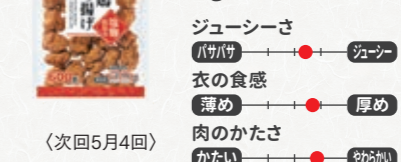
人気ランキング No.8
しょうゆとショウガをベースに、丸鶏スープ、かつお節エキスでうまみアップ
米粉入りの衣でサクッと
国産若鶏もも和風唐揚げ
200g・500g
利用点数12,595 (次回5月1回)



私が選ぶ理由
毎日のお弁当作りの頼もしいお助けマン。家で作るものはこのから揚げにとってもかないません。金沢市 H.Nさん(70代)

部 モモ
力 209kcal
部 21.9g
円 200g/538円、500g/1,186円
部 200g/269円、500g/237円

人気ランキング No.10
若鶏モモ肉を塩こうじで漬けた
若鶏から揚げ(塩麹仕込み)
600g
利用点数8,941 (次回5月4回)



食べ比べコメント
肉自体はやわらかいけどサクサクした衣がフライドチキンっぽくておいしい。

部 モモ
力 275kcal
部 21.0g
円 1,240円
部 207円

から揚げじゃないけどから揚げっぽい/その他の人気商品

[利用点数 48,247点]
若鶏もものり巻きチキン
(次回4月4回)

[利用点数 31,205点]
とりささみスティック(のり塩味)
(次回4月3回)

[利用点数 33,941点]
チキチキボン 甘辛ごま風味
(次回4月5回)

[利用点数 31,120点]
だし香る やわらかとり天
(次回4月5回)

から揚げと竜田揚げって違うの？

から揚げは小麦粉をまぶして揚げる。竜田揚げは下味を付けて片栗粉をまぶして揚げる。これが本来でしたが、現在ははっきりした違いはありません。ちなみに竜田揚げは、揚げた時にしょうゆの色が赤くなり、所々に片栗粉が白く浮かぶ様をもみじが流れる竜田川になぞらえたとされています。