

お客様各位

昭和産業株式会社

偽造「昭和天ぷら粉」へのご注意

「昭和天ぷら粉」を模倣した偽造品が、中国国内を中心に回っており、
 ご注意下さい。製品パッケージデザインは酷似しておりますが、製品の中身は当社製品
 とは全く異なる粗悪品であり、下記の見分け方のポイントで偽造品を識別できます。
 現在までのところ、日本国内での流通は確認されておられません。

何卒ご注意いただき、安全・安心、本物の「昭和天ぷら粉」をお選び下さい。



見分け方のポイント

【 製品パッケージ 】

ポイント	真性品	偽造品
賞味期限の日付印字 (裏面右下部に印字)	例) 2011. 4. 9/F 黒色が濃くはっきり	印字がかすれ気味 日付と/の間隔が若干狭い
画像比較	2011. 4. 9 /F	2010.12.26/F
お好み焼き調理のレシピ 説明 (裏面右側に表示)	天ぷら粉で作る! ふっくらおいしい お好み焼き の字は太め 弱の文字の中が開いている	文は同一だが、活字の太さが 偽造品は若干細い。 弱の文字の中が揃っている
画像比較	<p>天ぷら粉で作る! ふっくらおいしい お好み焼き</p> <p>■材料 (お好み焼き2枚分) 昭和天ぷら粉……1カップ 水またはだし汁 ……3/4カップ 卵……1個 塩……少々 キャベツ……200g お好みの具…肉、魚介、紅生姜、 揚げ玉など</p>	<p>天ぷら粉で作る! ふっくらおいしい お好み焼き</p> <p>■材料 (お好み焼き2枚分) 昭和天ぷら粉……1カップ 水またはだし汁 ……3/4カップ 卵……1個 塩……少々 キャベツ……200g お好みの具…肉、魚介、紅生姜、 揚げ玉など</p>

ポイント	真性品	偽造品
<p>上手な揚げ方の写真 (裏面左側)</p>	<p>カラー写真の色みは正常</p>	<p>写真の赤みが強い</p>
<p>画像比較</p>	 <p>油の温度 160~180℃ 油の温度は160~180℃。油に箸先で衣を落とし、中ほどからフワリと浮き上がればOK! *1回に揚げる量は油の表面の半分まで。たくさん入れると油の温度が下がります。</p> <p>揚げ具合</p>	 <p>油の温度 160~180℃ 油の温度は160~180℃。油に箸先で衣を落とし、中ほどからフワリと浮き上がればOK! *1回に揚げる量は油の表面の半分まで。たくさん入れると油の温度が下がります。</p> <p>揚げ具合</p>
<p>裏面中央の及び下部の 包材シール部分</p>	<p>シールの余り幅が広い</p>	<p>シールの余り幅は狭い</p>
<p>画像比較</p>	 <p>賞味期限/製造所固有記号 2011. 4. 9 / F</p> <p>衣の裏面が固まり、勢いよく出ていた大きな泡が、静かに小さくなれば出来あがり。</p> <p>約 13mm</p>	 <p>賞味期限/製造所固有記号 2010.12.26/F</p> <p>衣の裏面が固まり、勢いよく出ていた大きな泡が、静かに小さくなれば出来あがり。</p> <p>約 5mm</p>

当社はこの偽造品につき一切関知しておりません。よってこの偽造品に関してのクレーム等はお受け出来ませんのでご了解下さい。

一般顧客の皆様、また代理店の皆様にはご迷惑をおかけして大変申し訳ございませんが、今後ご購入またはお仕入れの際には充分ご注意くださいようお願い致します。

以上