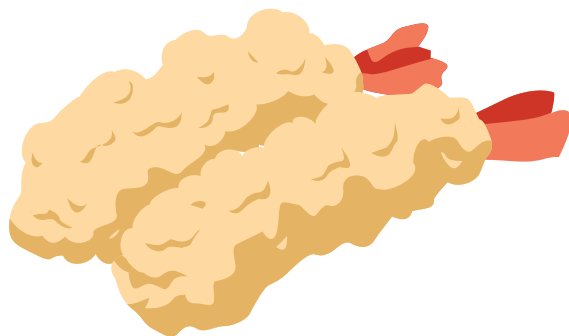
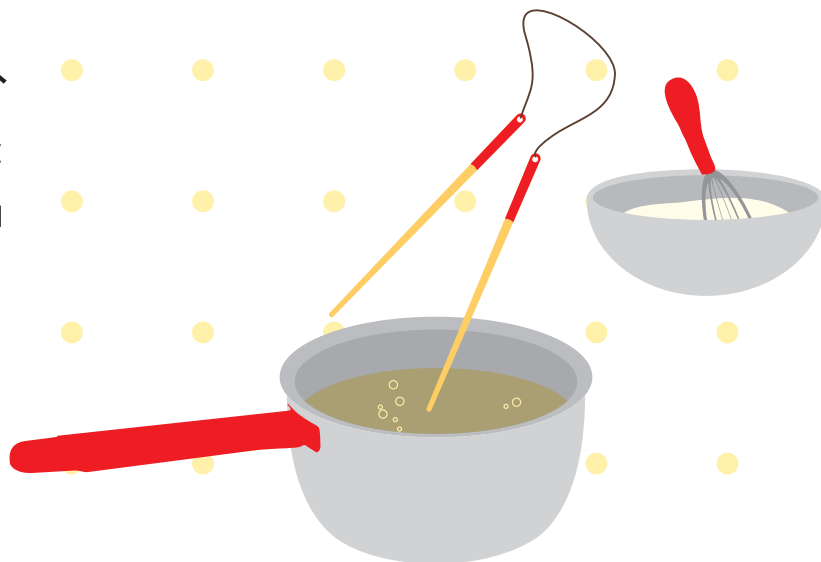


株主のみなさまへ

第109期 報告書

平成21年4月1日▶平成22年3月31日



日本をおいしくする

**SHOWA**

昭和産業株式会社 証券コード NO.2004



## ■ ご挨拶

株主の皆様には平素より格別のご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。第109期（平成21年4月1日から平成22年3月31日まで）のご報告をお届けするにあたり、一言ご挨拶申し上げます。

当期における我が国経済は、景気に持ち直しの動きが見られるものの、物価の下落傾向が続くなど、依然として先行き不透明な状況となりました。

食品業界におきましても、穀物原料価格の先行きが不透明な中で、高まる低価格志向の影響を受け、厳しい経営環境が続いております。

このような状況の中、当グループは平成21年4月より「中期経営計画09-11」をスタートし、5つの基本戦略「①財務体質の強化」「②成長分野への注力」「③基盤事業の再成長」「④グループシナジーの追求」「⑤CSR経営の推進」を掲げ、当グループのさらなる発展に向けた施策を推進しております。

## ■ 第109期の取り組み

「中期経営計画09-11」のもと、企業体質を強化すべく、全社的なコスト削減を徹底するとともに、天ぷら粉を始めとしたプレミックスや機能性を有する製品群などの付加価値を追求した製品の拡販に努めてまいりました。また、昨年11月には、大阪を基盤とする製粉メーカーである奥本製粉株式会社の株式を取得し、連結対象子会社に加えしました。奥本製粉とは、プレミックスやパスタ事業における相乗効果を発揮すべく、研究開発・生産・販売において連携施策を推進してまいります。

## ■ 天ぷら粉発売50周年

本年は、昭和産業が「天ぷら粉」を初めて世に出してから50年目にあたります。一般の消費者の皆様からは、昭和産業という社名だけでは何を売っている会社か分かり難いと言われることもありますが、「粉と油の昭和産業」あるいは「天ぷら粉の昭和です」と言えば多くの方々にご納得いただけます。当社にとって「天ぷら粉」は、いわば代名詞とも言える存在です。日本の伝統的食文化の一つである天ぷらを、「誰でも簡単に、よりおいしく料理できること」を目指し、半世紀にわたりこの食文化の維持と発展にかかわってまいりましたことは、当社にとっての誇りです。今後も、当社の経営理念である「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」、この言葉を常に意識し、食の提供に努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、なお一層のご支援ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

平成22年6月

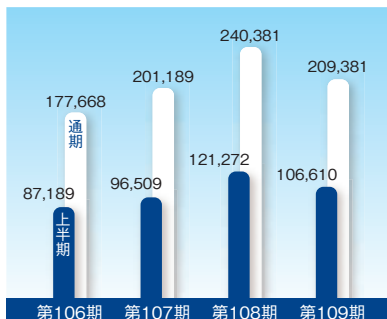
代表取締役社長

横澤正克

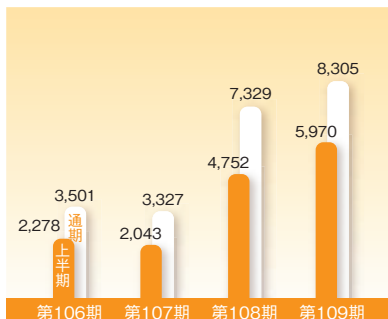


## ■ 連結業績の推移

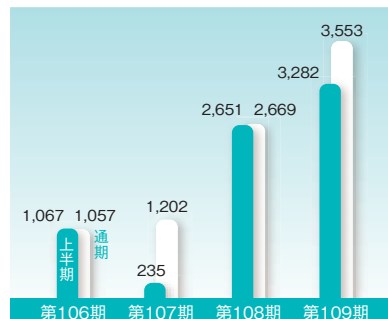
### ● 売上高 (百万円)



### ● 経常利益 (百万円)



### ● 当期純利益 (百万円)



<財務データに関するご注意>

第108期連結会計年度より「四半期財務諸表に関する会計基準」(企業会計基準第12号)及び「四半期財務諸表に関する会計基準の適用指針」(企業会計基準適用指針第14号)を適用しております。また、「四半期連結財務諸表規則」に従い四半期連結財務諸表を作成しております。第107期以前の数値に関しましては参考数値として掲載しております。

## ■ セグメント別概況

### 食品事業 1,493億41百万円

71.3%

穀物相場が一昨年に比べて下落傾向にあったことから売上高は減少しました。利益面については、内食回帰のトレンドにより家庭用プレミックスの販売が好調であったものの、穀物相場下落に伴い販売価格が低位に推移したことや、夏場の天候不順の影響などで異性化糖の飲料メーカー向けの販売数量が減少したことなどにより、営業利益は減益となりました。

### 飼料事業 545億44百万円

26.1%

配合飼料全体の販売数量は前期を大幅に上回りましたが、穀物相場が総じて下落傾向にあったことから売上高は前期を下回りました。鶏卵につきましては、販売数量は増加しましたが、鶏卵相場の低迷により売上高は前期を下回りました。飼料事業全体では、売上高は減少しましたが、飼料事業全般において販売数量が増加したことなどにより、営業利益は増益となりました。

### 倉庫事業 34億1百万円

1.6%

穀物サイロにつきましては、商社や主要ユーザーとの取り組みを強化し荷役量の増加に努めましたが、主要取扱貨物である大豆・とうもろこしの荷役量が減少したことなどにより、売上高は前期を下回りました。倉庫事業全体では、減収・減益となりました。

### その他事業 20億94百万円 1.0%

不動産事業につきましては、オフィス用賃貸ビルの賃料収入はほぼ前期並みとなりましたが、量販店向け賃貸設備の賃料収入が減少し、賃料収入は前期を下回りました。その他事業全体では、売上高・営業利益ともほぼ前期並みの結果となりました。

売上高  
2,093億81百万円

## 昭和天ぷら粉 発売50周年

昭和産業が世界で初めて「天ぷら粉」を発売してから、今年で50年となりました。アメリカでの発売から今日に至るまで、「昭和天ぷら粉」の歴史をご紹介します。

1960年 (昭和35年)



「アメリカの家庭で誰でも上手に天ぷらを揚げるができないか」、という要望を受けて、ロサンゼルスで「SHOWA TEMPURA BATTER MIX」を発売しました。

ここから「昭和天ぷら粉」の歴史が始まりました。

1983年 (昭和58年)



「昭和天ぷら粉黄金」は、おいしそうな黄金色に揚がり、時間がたってもサクッとした食感が楽しめます。

昭和58年の発売から現在まで、ご家庭で気軽に楽しめる高級天ぷら粉としてロングセラーとなっています。

1961年 (昭和36年)

翌年には「昭和即席天ぷら粉」という商品名で、日本国内でも発売しました。

赤に金色の、後に昭和産業のトレードマークとなるデザインも、アメリカでの製品をアレンジしてこのとき完成しました。



2010年(平成22年)

50周年  
愛されて半世紀

「ご家庭で簡単に、よりおいしく」を合言葉に、  
これからも永く愛される製品を提供していきたいと思ひます。



1995~2001年

(平成7年~平成13年)

1990年代後半からは、食生活の多様化とともに、家族形態や好みに合わせて新製品の開発やリニューアルを行いました。



一口メモ：天ぷら粉と小麦粉の違い

天ぷら粉は、上質な薄力粉に卵の粉やベーキングパウダーなどが配合されており、手軽にカラッとした天ぷらが揚がるよう工夫しています。そのため冷水や卵が不要で、粉をふるったり、ダマが残る程度に水に溶いたりという手間も要りません。衣の粘り気が少なく、水に溶いて揚げるだけで、簡単においしい天ぷらを上手に揚げるのが、天ぷら粉の特長です。

## 油脂部門

食品分野の多角化企業として幅広い展開を行っている当グループのビジネス。今回クローズアップする油脂部門は、業務用植物油の製造・販売にとどまらず、脱脂大豆や大豆たん白、そして天ぷら粉やパスタなどの業務用食材まで広範囲にカバーする、独自の事業モデルを特徴としています。



四宮 哲爾 (しのみや てつじ)

- 昭和51年4月入社。
- 食品事業本部長、仙台支店長などを経て、平成17年6月に執行役員油脂部長に就任。
- 平成21年6月から常務執行役員油脂部長。
- ※平成22年6月、常務取締役役に就任。

## 時代が求める本物のおいしさを こだわりの製品開発で 追求しています。

常務執行役員油脂部長 四宮 哲爾

油脂部門は、売上高で食品事業全体の31.0%（平成22年3月期）を占める中核部門であり、業務用植物油・加工油脂を中心に、関連する幅広い品目を製造・販売しています。「製粉」「ぶどう糖」といった他部門がその原料に特化した製品を対象としているのに対し、植物油・加工油脂の原料となる穀物は、大豆、菜種、トウモロコシなどさまざまであり、さらに多岐にわたる業務用食材を合わせて扱っている点に、独自性のある部門と言えます。

「日本をおいしくする」を合い言葉とする昭和産業の中でも、特に油脂部門は、厳選された材料と高度な技術による製品開発にこだわり、時代が求める本物のおいしさを追求し続けることで、業容を拡大してまいりました。

また、近年では、北海道における株式会社J-オイルミルズとの共同配送による物流合理化や、日清オイリオグループ株式会社との業務提携に伴う製油事業の受託など、業界内のコラボレーションにも積極的に取り組んでおり、変化する事業環境への柔軟な対応に努めております。

## 業務用のトータルな食材提案で、食の豊かさに貢献するビジネス。



油脂部門に在籍する現役社員3名の出席により、営業の最前線の様子をうかがう座談会を開催。油脂部門の営業活動における特色や昭和産業ならではの強み、新製品の展開などについて詳しく語っていただきました。

油脂部 次長 荒井 孝始 (写真中央)  
油脂部油脂食材課 課長 伊藤 大祐 (写真右)  
油脂部油脂業務課 課長 丸山 眞爾 (写真左)

「油」だけではない、さまざまな製品知識が求められる油脂部門の営業活動。

### — まず、油脂部門の基本的な業務内容は？

**丸山** 大豆や菜種、トウモロコシなどの穀物を原料に、用途に合わせて開発した業務用植物油・加工油脂を製造・販売する、というのが業務の中心です。ただ、それだけでは終わらない幅広さがあるんです。搾油した油に限らず、配合飼料の原料となる脱脂大豆や、加工食品用の大豆たん白なども販売品目です。

**荒井** 一番大きな特色は、販売先の業務用ニーズ全般に応えるさまざまな品目を扱い、トータルな食材提案を行っていることです。

### — それはどんな品目ですか？

**荒井** 業務用植物油の販売先が必要とするつぶら粉やから揚げ粉などのプレミックス、パスタ、その他多彩な品目を提供しています。ですから「油脂部門」という名称ながら、実態としては油脂以外のものも非常に多く取り扱い対象としているんです。

**伊藤** それから、加工油脂の提供は食材に限らず、シャンプーや印刷用インキ、エンジンオイルといった非食品分野にもおよんでいます。とにかく、油脂部門の営業活動は、当社の中でも最も多くの製品知識が求められる業務と自負しています。



大手食品メーカーや量販店、コンビニから高級天ぷら店まで、多岐にわたる販売先。

### — 油脂部門で取り扱う製品の販売先は？

**伊藤** 業態・規模ともに多種多様です。大口の販売先としてはマーガリン、マヨネーズその他の加工食品を製造する大手メーカーや、揚げ物を扱う冷凍食品メーカーなど。消費者の方々に近いところでは、惣菜売り場を展開するスーパー・量販店やコンビニです。外食産業ではファミリーレストランチェーンから、もっと小口の高級天ぷら店にも営業しているんですよ。

**丸山** お客様への油脂製品のお届けは、大口の製造ラインに対するタンクローリー配送や一斗缶による小口納品の他、当社独自のミニタンクシステムによる配送も行っています。ミニタンクシステムとは、お客様への無償貸与の形で小型貯油タンクを設置していただき、当社の専用ローリー車でご使用量に応じた油脂を定期配送するシステムです。

### — ミニタンクシステムにはどんな利点がありますか？

**荒井** ミニタンクから配管して、コックを開けるだけで必要な量の油を取り出せるので、お客様にとっては使いやすくて衛生的。残油ロスがないからコストダウンにもつながります。もちろん当社にとっては、お客様との直接的な深い関係を構築するという意味もあります。

部内で原料の買い付けを行い、戦略的な操業コントロールと営業展開を実行。

**荒井** それから、油脂部門のもう一つの特色として、油脂の原料である大豆や菜種などの買い付けについても部内でやっていることがあります。

**丸山** そうですね。これは、私がいる油脂業務課でやっています。原料購買から販売営業まで一貫対応できる体制が部門内にあるわけです。そのため油脂部門は、原料の調達状況に応じた採算計画を立案できるし、操業コントロールや営業展開をより戦略的に実行できるんです。買い付けを自ら行うことで、情報力という点でも他社との差別化につながっていると思います。油脂は相場による価格変動が大きいので、



お客様に対して原料価格の動向などの有益な情報提供を行えることが、営業面でのメリットになっています。

細やかな提案により、業務用プレミックスにおける圧倒的なシェアを長年キープ。

### — 他社にない強みについて詳しく聞かせてください。

**荒井** 営業面での最大の強みは、先ほども申し上げたように、業務用植物油を使用するお客様に対して、同時に求められるプレミックス類を販売する際に、お客様のメリットにつながる総合的かつ細やかな提案ができることです。

**伊藤** 量販店の惣菜売り場への営業を例にとると、揚げ物メニューの年間プラン立案や具体的な調理方法の指導、調理器具の改良、素材のカット工場や調理現場における効率改善など、お客様の売り場に寄与するあらゆるノウハウを当社から提供します。

**荒井** もちろん、こうした提案は油脂部門の営業担当者の力だけではできません。開発部門と一体となり、製粉部門やぶどう糖部門の協力も得ながら実現しています。まさに当社ならではの強みと言えるところでしょう。

— 営業実績に大いに寄与しているでしょうね。

**荒井** そうです。こうした細やかな提案によって、油脂部門はブレミックスの販売も大きく伸ばしており、業務用無糖ミックス全体で3割、業務用天ぷら粉で4割という圧倒的な市場シェアを長年にわたってキープしています。

「昭和天ぷら粉」の発売50周年を記念して、画期的な新製品「天ぷら維新」を開発・投入。

— 最近、特に注力している取り組みを教えてください。

**荒井** 今年は、当社が「昭和天ぷら粉」の販売を開始してから50年目という節目にあたります。油脂部門では、これを記念する業務用天ぷら粉の新製品として、「天ぷら維新」を開発し、5月から市場に投入しました。

**伊藤** 「天ぷら維新」は、3年以上の期間をかけて開発に取り組んだ製品です。完成に至るまでの打合せ・試食回数は、実に100回以上を要しました。開発に先立って調査を実施しましたが、量販店惣菜の購入客のうち、6割以上が電子レンジによる再加熱を行っているという調査結果が出たんです。この点に着目し、時間経過と電子レンジでの再加熱に対してサクサク感を保ち続ける特性を持たせました。また、従来以上に優れた水溶けによって、調理現場での負担軽減や品質の均一化を図ることができます。



**荒井** そして、一番自信があるのは、何といっても味。衣そのものの美味しさを味わっていただける天ぷら粉なんですよ。この「天ぷら維新」によって、当社は量販店惣菜の揚げ物に、今までになかった味の革命を起こすことができると考えています。

新たなテーマとして、油脂製品の容器の多様化や機能性油脂の開発を追求。

— 今後、油脂部門が取り組んでいくテーマは？

**丸山** 取り組みの一つとして、油脂製品の容器の多様化が挙げられます。例えば「ピローオイル」という、斗缶よりも軽量で持ち運びやすく、廃缶がないという点で環境にも優しい容器による製品があります。こうした容器形状の工夫により、製造・調理現場における作業性の改善や環境保全への配慮を追求していこうと考えています。

**伊藤** 他には、米飯のつや出しや釜離れの改善に効果を発揮する炊飯用油や、麺類の調理におけるほぐれ、さばきが向上する麺用油といった機能性油脂の分野でも、新たな開発に取り組んでいます。

— 最後に、まとめとして一言どうぞ。

**荒井** 油脂部門では、引き続きお客様のさまざまなニーズを細かくキャッチし、優れた製品の開発・提供を通じて、食の豊かさに貢献してまいります。





## ● 連結損益計算書

(単位:百万円)

科目	当期	前期
	平成21年4月1日から 平成22年3月31日まで	平成20年4月1日から 平成21年3月31日まで
売上高	209,381	240,381
売上原価	172,030	203,654
<b>売上総利益</b>	<b>37,351</b>	<b>36,727</b>
販売費及び一般管理費	28,740	28,234
<b>営業利益</b>	<b>8,610</b>	<b>8,493</b>
営業外収益	1,119	1,084
営業外費用	1,424	2,248
<b>経常利益</b>	<b>8,305</b>	<b>7,329</b>
特別利益	247	93
特別損失	1,401	1,995
<b>税金等調整前当期純利益</b>	<b>7,152</b>	<b>5,427</b>
法人税、住民税及び事業税	3,303	3,319
法人税等調整額	159	△ 571
少数株主利益	135	9
<b>当期純利益</b>	<b>3,553</b>	<b>2,669</b>

(百万円未満は切捨表示しております。)

## ● 連結キャッシュ・フロー計算書

(単位:百万円)

科目	当期	前期
	平成21年4月1日から 平成22年3月31日まで	平成20年4月1日から 平成21年3月31日まで
▶ 営業活動によるキャッシュ・フロー	19,667	12,858
▶ 投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 7,364	△ 4,072
▶ 財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 13,176	△ 7,227
現金及び現金同等物の増減額 (△は減少)	△ 872	1,558
現金及び現金同等物の期首残高	5,097	3,538
<b>現金及び現金同等物の期末残高</b>	<b>4,224</b>	<b>5,097</b>

(百万円未満は切捨表示しております。)

### 営業活動によるキャッシュ・フロー

税金等調整前当期純利益7,152百万円、減価償却費7,168百万円などによる資金の増加があったため、法人税等の支払などがありました。合計では19,667百万円の収入となりました。

### 投資活動によるキャッシュ・フロー

主に連結の範囲の変更を伴う子会社株式の取得で1,800百万円、有形固定資産の取得で5,363百万円の資金を使用した結果、合計では7,364百万円の支出となりました。

### 財務活動によるキャッシュ・フロー

フリー・キャッシュ・フロー12,303百万円を原資として、借入金の返済、自己株式の取得による支出1,620百万円、配当金1,232百万円の支払などを行った結果、13,176百万円の支出となりました。

## ● 連結株主資本等変動計算書 (当期 平成21年4月1日から平成22年3月31日まで)

(単位:百万円)

	株 主 資 本					評 価 ・ 換 算 差 額 等			少数株主持分	純資産合計
	資本金	資本剰余金	利益剰余金	自己株式	株主資本合計	その他有価証券 評価差額金	繰延ヘッジ 損益	評価・換算 差額等合計		
平成21年3月31日残高	12,778	9,007	27,556	△ 1,244	48,097	1,148	64	1,213	472	49,783
当連結会計年度中の変動額										
剰余金の配当			△ 1,232		△ 1,232			—		△ 1,232
当期純利益			3,553		3,553			—		3,553
新規連結子会社増加に伴う増加額					—			—	1,939	1,939
自己株式の取得				△ 1,620	△ 1,620			—		△ 1,620
株主資本以外の項目の 当連結会計年度中の変動額 (純額)					—	770	△ 19	751	15	767
当連結会計年度中の変動額合計	—	—	2,320	△ 1,620	700	770	△ 19	751	1,955	3,407
平成22年3月31日残高	12,778	9,007	29,877	△ 2,865	48,797	1,919	45	1,964	2,428	53,190

(百万円未満は切捨表示しております。)



## 会社データ

- 設立 昭和11年2月18日
- 資本金 12,778,008,177円
- 従業員数 1,063名
- 本社所在地 〒101-8521  
東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル

## ■ 事業所

大阪支店／名古屋支店／仙台支店／札幌支店  
福岡支店／広島支店／関東信越支店／千葉出張所  
南九州出張所／鹿島工場／神戸工場／船橋工場  
総合研究所／食品開発センター

## ■ 役員 (平成22年6月29日現在)

### ● 取締役および監査役

取締役社長 (代表取締役)	横澤正克
取締役副社長 (代表取締役)	金澤多計志
専務取締役	佐久間 潤
専務取締役	岡田 茂
常務取締役	小川 敏郎
常務取締役	四宮 哲爾
監査役(常勤)	小島 幸弘
監査役(常勤)	石黒 達郎
監査役	穴戸 敏雄
監査役	吉倉 健一

### ● 執行役員

常務執行役員	村井 眞哉
常務執行役員	笠井 敏雄
執行役員	中井 千晃
執行役員	中村 圭介
執行役員	土屋 信人
執行役員	檜 前慶一
執行役員	新妻 一彦
執行役員	田村 英雄
執行役員	玉井 章

## 株式情報

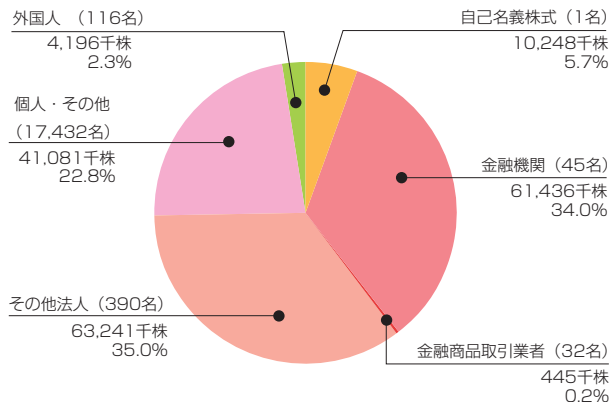
- 株式の状況
- 発行可能株式総数 ————— 720,000,000株
- 発行済株式総数 ————— 180,649,898株
- 株主数 ————— 18,016名

## ■ 大株主(上位10名)

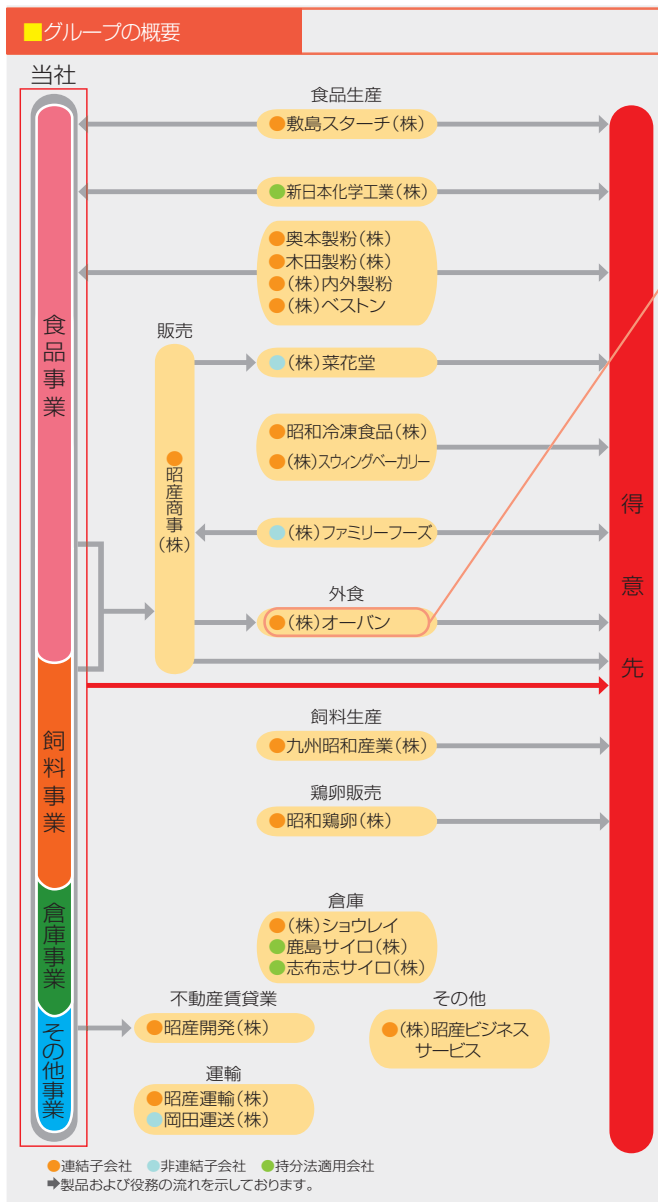
株主名	所有株数	出資比率
伊藤忠商事株式会社	17,372,000株	10.2%
日本興亜損害保険株式会社	8,545,501	5.0
株式会社千葉銀行	8,375,528	4.9
三井物産株式会社	7,700,000	4.5
ユアサ・フナシヨク株式会社	6,165,600	3.6
農林中央金庫	5,515,396	3.2
東京海上日動火災保険株式会社	5,169,328	3.0
双日株式会社	5,000,000	2.9
株式会社カーギルジャパン	4,701,000	2.8
株式会社みずほ銀行	4,596,582	2.7

(注) 1.当社は、自己株式10,248,928株を保有しておりますが、上記の大株主から除いております。  
2.出資比率については、自己株式を控除して算出しております。

## ■ 所有者別株式分布状況



## グループ事業



**FOCUS!**

### グループ会社ご紹介 株式会社オーバン



「たい夢」上尾店（埼玉県上尾市、ショーサンプラザB1F）

株式会社オーバンでは、独自開発のうす皮たい焼きの専門店「たい夢」などの店舗を展開しています。

「たい夢」は、青森での1号店を平成17年に開店して以来、パリッとした皮の食感と甘さを抑えた餡が人気で、ボランティア・チェーン形式の店舗を中心に店舗数を拡大しております。

オーバンでは、定番商品として人気の高い“小倉あん”や“うふクリーム”などのほかに、季節に合わせた限定メニューを開発して「たい夢」の活性化に励んでいます。昨年の夏は、夏鯛焼（冷やしたい焼き）が好調で、当初の予定より販売期間を延長したほどでした。

「たい夢」は全国各地で展開しております。各店舗の所在地は、オーバンのホームページ（<http://www.obn.co.jp/>）から検索できますので、お近くにお寄りの際はご興味ください。

## 「作る楽しさ、食べる楽しさ」をお届けします。



まるめて焼くだけで、  
発酵いらず

■手作りおやつ工房シリーズ  
まるめて焼くだけ  
もちもちパンミックス

もっと作りやすく。配合と  
作り方表示を見直しました。  
また、お客様に簡便性と  
おいしさがより伝わるように  
デザインを変更しました。



下味、小麦粉、卵がひとつに

■パン粉つげが楽になる  
カツ揚げ粉

フライ作りに不満を感じて  
いるお客様に、より商品のよ  
さをご理解いただけるよう、  
伝わりやすい商品名とデザイン  
に変更。また、アレルギー物  
質をできるだけ軽減しました。

## リニューアル!



パイン酵素でお肉  
がやわらか

■お肉をやわらかくする  
から揚げ粉

新配合で肉汁をとじこめ、  
さらにお肉がやわらかく、  
衣はサクサク。作り方表示  
も見直し、パッケージは開  
封しやすい形状に変更しま  
した。



ビタミンEが手軽にとれる

■お釜にポン

炊飯量に応じお客様に商  
品をお選びいただけるよ  
う、1粒3~4合用と1~2  
合用との違いがわかりや  
すいデザインに変更しま  
した。

当社では、株主様へのご優待サービスとして、年1回、自社製品をお送りしております。  
ご家庭の食卓で「日本をおいしくする SHOWA」の味をお楽しみください。



## 5,000 株以上保有の株主様

◀ 5,000円相当の自社製品を贈呈

## 1,000 株以上 5,000 株未満保有の株主様

▶ 2,000円相当の自社製品を贈呈 ▶



- 対象は毎年基準日（3月31日）時点で、1,000株以上保有の株主様に対し、自社製品を上記基準により贈呈いたします。
- お届けは毎年7月上旬になります。

### ■株主メモ

事業年度	4月1日～翌年3月31日	基準日	3月31日
定時株主総会	毎年6月中	株主名簿管理人 特別口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
公告の方法	電子公告により行う 公告掲載URL <a href="http://www.showa-sangyo.co.jp">http://www.showa-sangyo.co.jp</a> (ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告による公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。)	同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番地11号 0120-232-711 (通話料無料)
		1単元の株式数	1,000株



## シェフのおすすめレシピ

SHOWAから商品を使った簡単レシピのご紹介です。

「ひまわりネット<http://www.himawarinet.com>」では、レシピの紹介や各種キャンペーン情報など盛りだくさんでお届けいたしております。

みなさんは是非一度アクセスしてみてください。



「昭和天ぷら粉黄金」で

### ● アジの小梅衣天ぷらと クレソンの天ぷら ●

#### ● 材料 ●

4人分

アジ	4尾
クレソン	2束
<b>「昭和天ぷら粉黄金」</b>	<b>1カップ (100g)</b>
水	3/4カップ (150ml)
小梅漬け (赤いカリカリ漬け)	10個
<b>揚げ油 (「オレインリッチ」)</b>	<b>適量</b>

#### シェフのおすすめ言葉▶▶

細かく刻んだ小梅を天ぷら衣に混ぜ、3枚におろしたアジを揚げます。カリカリとした食感とほどよい酸味が天ぷらのおいしさとほどよくマッチ。そうめんやそばといっしょにいただくのも美味ですよ！天ぷら衣はカラッと揚がる「プロのコツ入り」黄金をどうぞ。



#### ◀◀ シェフのコツ

鍋の底に残る天カスはコゲの原因にもなりますよ。網を使ってこまめに取り除き、最後まできれいな揚げ色をつけましょう。

#### ● 作り方 ●

- ①アジは頭とワタを除いて3枚におろし、腹身を薄くそぎ除き、皮を引きます。1枚を半分ずつに切ります。
- ②クレソンはかたい軸を除きます。小梅漬けは種を除いてあらく刻みます。
- ③ボールに水を入れ、「昭和天ぷら粉黄金」を加えて泡立て器でなめらかに混ぜ合わせて衣を作ります。
- ④「オレインリッチ」を170度に熱し、クレソンに衣をつけて入れ、カラリと揚げます。次に残りの衣に小梅漬けを混ぜ、アジにつけて揚げます。

## 昭和産業株式会社

〒101-8521 東京都千代田区内神田二丁目2番1号 鎌倉河岸ビル

TEL.03 (3257) 2011 FAX.03 (3257) 2180

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

