

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

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

No. 14-22

2014年 8月28日

業務用から揚げ粉新製品『パリッジュ〜黒こしょう味から揚げ粉』発売のご案内 〜 衣はパリッとお肉はジューシーに揚がる、香り高い黒こしょうの風味が効いたから揚げ粉 〜

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、衣のパリッと感とお肉のジューシー感を両立したスパイシーな味付けの業務用から揚げ粉『パリッジュ〜黒こしょう味から揚げ粉』を、2014年9月1日（月）から新発売しますので、お知らせいたします。

記

◆名 称 『パリッジュ〜黒こしょう味から揚げ粉』

◆開発背景

女性の社会進出や高齢者の増加、ライフスタイルの変化を背景に、中食市場が拡大する一方で、業務用から揚げ粉のユーザー様においては、特長のあるから揚げ粉の味付けや衣の食感を出すために、様々な工夫や努力をされています。このような状況の下、当社では2013年春に衣の花散りがよく、外はパリッと、中はジューシーに揚がる、にんにく醤油味の水溶きタイプから揚げ粉『パリッジュ〜から揚げ粉』を、同年の秋には「まるやか味」も発売し、大変ご好評をいただいております。そこで、好評の『パリッジュ〜から揚げ粉』のシリーズ品として、パリッとスパイシーな風味が特長の「黒こしょう味」を発売し、ラインナップを拡充することにいたしました。

◆製品特長

- ・従来の水溶きタイプの製品よりもから揚げの表面がほどよく花散りすることによってパリッとサクとした衣に仕上がります。また、衣が素材をしっかり包み込んでうまみを逃さないの、揚げたてのパリッと感とジューシー感が長持ちします。
- ・具材の臭みを和らげる効果のあるスパイスと、粗挽き黒こしょうをメインにシャープな風味立ちのスパイスを組み合わせた、パリッと後を引くスパイシーな味付けです。

◆荷 姿 1kg×10



【製品に関するお問い合わせ先】昭和産業株式会社 油脂部

TEL : 03-3257-2130 FAX : 03-3257-2947

【リリースに関するお問い合わせ先】昭和産業株式会社 経営企画部広報課

TEL : 03-3257-2042 FAX : 03-3257-2097