

昭和産業「2025年春夏家庭用新商品」を もっと“おいしく楽しむコツ”を大公開！

揚げ物の不満を解消した「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」が累計販売個数250万個（2024年11月時点）を突破し、2024年の大ヒット商品となりました。これを受け、今回シリーズ商品として「もう揚げない!! 焼きからあげの素」などの新商品を3月1日に発売します。

今回は3月1日に発売する春夏新商品から、“もう揚げない”シリーズ「もう揚げない!! 焼きからあげの素」と、まぜて焼くだけで簡単に楽しめる「スフレチーズケーキミックス」の、おいしく作れるコツと、おすすめレシピを大公開します。



“から揚げ革命”
 『もう揚げない!! 焼きからあげの素』

最大の特長は「揚げない」こと！
 少ない油でカリッとジューシー！
 片付けも簡単！

夕食はもちろん、お弁当やビールのお供、お子様の記念日にも！



<調理例>

【作り方】紹介

1. 粉をまぶす



充分に空気を入れた状態で約30回振ってまぶします。

2. レンジでチンする



ラップをふわっとかけ、600Wで3分加熱します。

3. フライパンで焼く



油大さじ2を熱したフライパンで表面がカリッとなるまで焼きます。

Point 1

皮面を上にして並べる



キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に鶏肉の皮面を上にして並べることで、よりジューシーに仕上がります。

Point 2

油の上に肉を並べる



フライパンで焼くときは、まんべんなく広げた油の上に鶏肉を並べてください。カリッと焼きあがります。

Point 3

片付けカンタン



少ない油で調理するので、使用後はキッチンペーパーでふき取るだけで片付け簡単です。



トースターで作れる！ 『スフレチーズケーキミックス』

メレンゲいらず、簡単時短で作れる
ミックスです！
混ぜる・型に入れる・焼くの3ステップ。予熱の必要もなし！

トースターで簡単調理！ふわふわなめらか！しっとり食感！



<調理例>

【作り方】紹介

1. 材料をまぜる



ボウルにミックス、全卵、牛乳、溶かしバター（または油）を入れ、泡立て器で約1分間よく混ぜます。

2. 型に生地を入れる



天板に並べたココット型(ミックス1袋で3個分)に生地を入れます。

3. トースターで焼く



トースターで、約15分で出来上がり。予熱の必要はありません。

※トースターの機種により焼き時間が多少異なります。

Point 1

混ぜ方のコツ



ボウルを少し傾け、大きく円を描いて生地に空気を含ませるように混ぜます。

Point 2

焼き方のコツ



生地はココットの高さの3分の2が目安。
天板にお湯を張るとよりふわふわに仕上がります。(お湯の温度は60℃前後が目安です)

Point 3

仕上げのコツ



焼きあがったらミトンなどを使って取り出し、ふきんの上で約5cmの高さからトントンと約5回衝撃を与えてください。

アレンジレシピでもっとおいしく、もっと楽しく！

(次ページ参照)

鶏むね肉の焼きから揚げ 油淋鶏風



【材料（2人分）】

・鶏むね肉	1枚
・もう揚げない!! 焼きからあげの素	1/2袋(40g)
・オレインリッチ	大さじ2

<香味だれ>

・長ネギ(みじん切り)	1/2本
・おろししょうが(チューブ)	小さじ1/2～1
・砂糖	小さじ1～2
・ポン酢しょうゆ	大さじ2
・ごま油	大さじ1

【作り方】

1. 鶏むね肉は厚いところに切り込みを入れて開き、厚さを均一にします。
ポリ袋に鶏むね肉、焼きからあげの素を入れ、空気を入れて膨らませた状態で振りながら粉をまぶしつけます。
最後にポリ袋の上から軽く揉みこんで、肉全体に粉が付くようにしてください。
2. キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に1を乗せ、ラップをふわっとかけて電子レンジ600Wで4分間加熱します。
3. フライパンにオレインリッチ大さじ2を中火で熱し、2のむね肉の皮を下にして入れて焼きます。
皮に焼き色が付きパリッとしたら裏返しさらに焼きます。焼き時間の目安：4～5分
4. 香味だれの材料を全て混ぜ合わせます。
5. 鶏むね肉が焼きあがったら取り出して食べやすい幅に切って、皿に盛り、4の香味だれを回しかけます。

茄子のから揚げ



【材料2～3人分】

・茄子	2個
・もう揚げない!! 焼きからあげの素	1/2袋
・オレインリッチ	大さじ3

【作り方】

1. なすはヘタを切り落とし、ピーラーで皮を縞目にむいて乱切りにして10分くらい水にさらします。
水を切ったらポリ袋に焼きからあげの素1/2袋(40g)とともに入れ、膨らませた状態で30回振り粉をまぶしつけます。
2. キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に1を並べ、ラップをふわっとかけて電子レンジ600Wで1分30秒加熱します。
3. フライパンにオレインリッチ大さじ3を中火で熱し、2を入れて転がしながら全体に焼き色が付くまで2～3分焼きます。

『スフレチーズケーキミックス』おすすめのアレンジレシピ

ブルーチーズ、パルメザンチーズのスフレ・サレ



【材料(それぞれ直径6.5cmのマフィンカップ6個分)】

＜ブルーチーズのスフレ・サレ＞

スフレチーズケーキミックス	1袋
卵	1個(50g)
牛乳	100ml
溶かしバター(食塩不使用)	10g
ブルーチーズ	20～30g

＜パルメザンチーズのスフレ・サレ＞

スフレチーズケーキミックス	1袋
卵	1個(50g)
牛乳	100ml
溶かしバター(食塩不使用)	10g
パルメザンチーズ(すりおろし)	20～30g

【作り方】

- ボウルに卵、牛乳、チーズを入れて泡立て器でよく混ぜ、ミックス、溶かしバターを加えて1分間よく混ぜます。
- 天板に型を並べ、型の5～6分目を目安に生地を入れます。
- トースターまたはオーブンで表面がきつね色になるまで焼きます。竹串で刺して生地が付いてこなければ焼き上がりです。
＜焼き時間＞ トースター：約500W 10～20分 / オーブン：200℃ 15～20分
- 焼きあがったら網の上などで粗熱をとり、型から外して食べやすい大きさに切ります。
ブルーチーズのスフレ・サレはナッツのはちみつ漬け、パルメザンチーズのスフレ・サレは粗挽き黒胡椒を添えて。

オレンジ風味のスフレチーズケーキ



【材料(直径9cmココット 3個分)】

・スフレチーズケーキミックス	1袋
・卵	1個(50g)
・牛乳	100ml
・マーマレードジャム	40～50g
・溶かしバター(食塩不使用)	10g

【作り方】

- ボウルに卵、牛乳を入れて泡立て器でよく混ぜ、ミックス、マーマレードジャム、溶かしバターを入れて1分間よく混ぜます。
- 天板に型を並べ、型の5～6分目を目安に生地を入れます。
- トースターまたはオーブンで表面がきつね色になるまで焼きます。竹串で刺して生地が付いてこなければ焼き上がりです。
カットオレンジやミントを添えて。
＜焼き時間＞ トースター：500W 10～20分 / オーブン：200℃ 15～20分

『おすすめレシピ』はホームページで公開しています！

<https://www.showa-sangyo.co.jp/recipe/>

※「2025年春夏家庭用新商品」のおすすめレシピは3月1日より公開

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL：03-3257-2042 担当：赤松・関口