

業務用バターミックス新製品『カツ揚げ職人』発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、具材との結着に優れ、薄く、ソフトで歯切れの良い衣に仕上がる事が特長の業務用バターミックス『カツ揚げ職人』を2018年7月9日（月）から発売しますので、下記の通りお知らせいたします。

記

1. 名称 『カツ揚げ職人』

2. 開発背景と目的

少子高齢化の進行、世帯人数の減少、有職主婦の増加を背景に、中食・外食の主体と考えられるフライ製品の生産量は増加しております。主なフライ製品の1つであるとんかつの美味しさのポイントは「衣のサクサクとした食感」「肉の旨味、ジューシーさ、柔らかさ」であるといった回答が、消費者アンケート（※）では多く寄せられております。

このようなニーズを満たすため、結着性に優れ、薄く、ソフトで歯切れの良い衣となって、具材の美味しさが生かせるバターミックスを開発しました。

（※）当社調べ

3. 製品特長

- ・ 打ち粉無しでも具材と衣をしっかりと結着させ、一体化することができます。
- ・ 薄く、ソフトで歯切れの良い衣に仕上がります。
- ・ 手作業での攪拌及びパン粉付けに適した生地性状です。

4. 荷姿

1kg×10

5. 発売時期

2018年7月9日



以上

〈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

〈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 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室

担当：大内 TEL：03-3257-2042