

「昭和天ぷら粉」発売 60 周年！ もっと手軽に家庭で天ぷらを楽しんで！！

『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』

～袋の中で具材をまぜまぜ。少ない油でサクサク食感！後片付けもラクラク～

2020年3月1日(日) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦)は、初心者でも簡単においしく作れることから大人気の「魔法シリーズ」の新商品、『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』を2020年3月1日(日)より全国の取り扱い各店にて発売します。

近年、共働き世帯の増加などを背景に、天ぷらを家庭で調理する割合が少なくなっています。その3大要因ともいえるのが「油の処理が面倒」「手間がかかる」「キッチンが汚れる」。そこで、少ない油で揚げられ、初心者でも簡単においしい天ぷらが作れる『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』を開発しました。ボウル、泡だて器が不要で後片付けもラクラク。ぜひ、揚げたての天ぷらをご家庭でお楽しみください。

3つの魔法で簡単にサクサクな天ぷらが作れる！

1 回使い切り・計量いらずの60g
衣付けまで袋で完結！



自立性のある形状



3つの魔法のわけ ご紹介



1 水と食材を入れて振る/揉むだけ！
ボウル、泡だて器が不要で、後片付け楽ちん

1 回使い切りで計量いらず。水溶けが良い配合 & 製品の袋がそのままボウル代わりになる設計なので、水と食材を入れて振る、揉むだけで衣付けまででき、そのまま揚げられます。



2 誰でも簡単に、ずっとサクサク食感！

サクサク食感持続製法により、時間が経っても食感が保たれます。初心者でも簡単にサクサク天ぷらができます。



3 少ない油で揚げられる！

深さ約 2cm の油で揚げられるので、フライパンで揚げられます。油の処理も少量なのでラクラク！

作り方

①線まで水を注ぎ、揚げ種を入れる



②チャックを閉め、全体が馴染むように約1分半振る/揉む



③揚げる！(油約2cm)



家庭での天ぷら料理の動向 ～商品開発の背景について～

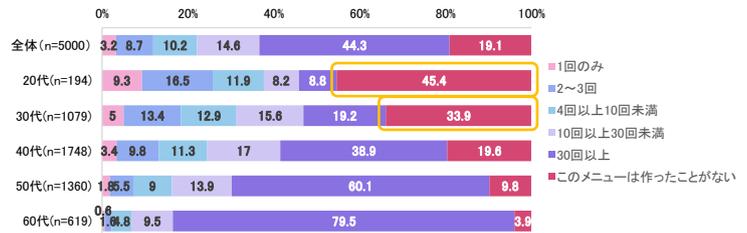
種類別販売動向(天ぷら粉)



出典：㈱富士経済、「2019年食品マーケティング便覧」よりグラフ化

市販用天ぷら粉市場は横ばい

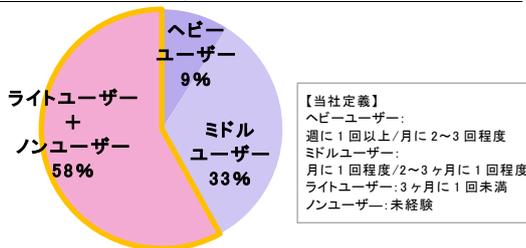
各料理の作ったことがある回数(天ぷら/年代別/女性)



出典：㈱キューベックス、「天ぷら(粉)に関する実態調査、2018年」より編集

20代の45%、30代の34%が天ぷら調理未経験

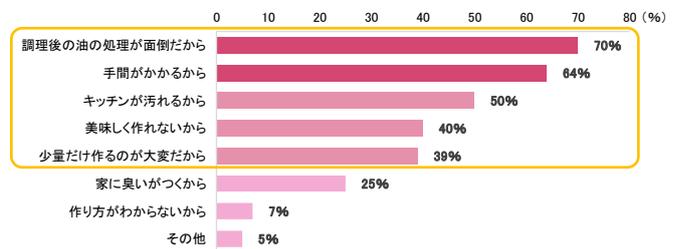
天ぷら(粉)の調理頻度に基づくユーザーランク分け



出典：㈱キューベックス、「天ぷら(粉)に関する実態調査、2018年」より編集

過半数がライト&ノンユーザー

天ぷらを内食で食べない人の食べない理由(複数回答)



出典：㈱キューベックス、「天ぷら(粉)に関する実態調査、2018年」より編集

「油の処理が面倒」「手間がかかる」「キッチンが汚れる」が上位に

天ぷら初心者でも、カンタン・おいしい・手軽にできちゃう！
揚げたてがおいしい「天ぷら」を家庭の身近なメニューに。

『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』商品概要

商 品 名	『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』
発 売 日	2020年3月1日(日)
内 容 量	60g
特 長	3つの魔法のわけ簡単においしく揚げられ、後片付けも楽な天ぷら粉です 1. 製品の袋がポウル代わり！衣付けまで袋で完結 2. 誰でも簡単に、ずっとサクサク食感 3. 少ない油(深さ約2cm)で揚げられる 1回使い切り、自立性のある形状です
希望小売価格(税抜)	150円
販 路	全国の取り扱い各店

＜お客様からのお問い合わせ窓口＞
 昭和産業株式会社 お客様相談センター
 フリーダイヤル：0120-325-706(平日9時～17時)

＜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：赤松
 TEL：03-3257-2042