

業務用油脂新製品『揚げてサクッとオイル』発売のご案内 ～フライ製品の食感向上～

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、フライ調理による食感向上を特長としたフライオイル『揚げてサクッとオイル』を、2018年9月10日（月）から全国で新発売いたします。

記

1. 名称 『揚げてサクッとオイル』

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・外食に使用されるフライ製品の生産量は増加しております。また、天ぷら・とんかつ・コロッケといったフライ製品のおいしさのポイントは「カラッと揚がっている」、「衣がサクサクする」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。

そこで、このようなニーズにお応えするため、フライ油に「サクミ・経時耐性・油っぽくない」といった特長を付与し、ユーザー様の商品価値の向上に寄与すべく、フライ製品の食感向上に焦点をあてた「揚げてサクッとオイル」を新発売いたします。

（※）当社調べ

3. 製品特長

- フライ製品のサクミが強くなります。
- 天ぷら衣の花散りが強くなります。

4. 荷姿

16.5kg

5. 発売日

2018年9月10日



以上

〈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：大内・赤松 TEL：03-3257-2042