

2026年2月12日
昭和産業株式会社

「油の片付けが簡単！」と大好評

『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』

～2026年3月1日（日）リニューアル発売～

従来品の「少ない油で作れる」特長はそのままに、
さらに作りやすく、さらにおいしくリニューアル

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、「少ない油で作れる」「油の片付けが簡単」と大好評をいただいている『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』をリニューアルし、2026年3月1日（日）より全国の取り扱い各店にて発売します。

『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』は、2022年9月に発売以降、少ない油で天ぷらが作れて、残った油はふき取るだけという簡便性が話題となり、天ぷら調理初心者をはじめとした多くのお客様にご愛顧いただいている。この度、従来品の「少ない油で作れる」特長はそのままに、さらに作りやすく、さらにおいしくリニューアルしました。従来品と比較し生地の重さを調整することで、混ぜやすく、程よく具材に付着し、焼いている間に衣がはがれにくくなりました。さらに、サクサク食感がアップし、揚げた天ぷらに近い品質を実現しました。

商品特長



1 少ない油で調理簡単！

少量の油でも天ぷららしさ（※）が出るように、配合を工夫しました。簡単においしい天ぷらが作れます。

※当社調べ

2 フライパンで焼くだけ！

具材に生地を付けて、両面で約6分！揚げることを面倒に感じている人でも気軽に作れます。

3 油はふき取るだけ片付け簡単！

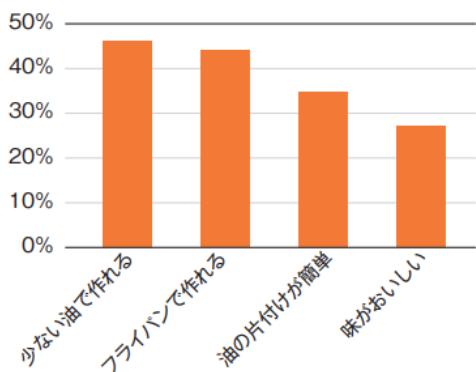
調理後はキッチンペーパーでふき取るだけ。面倒な揚げ調理後の油の片付けが簡単。

[ここに入力]

リニューアル背景とリニューアルポイント

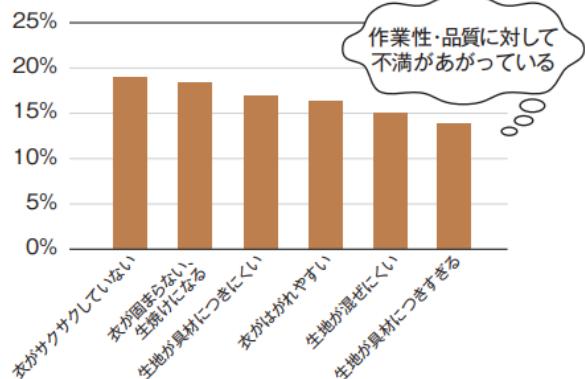
出典：当社実施ネットアンケート(n=416)2025年7月実施※一部抜粋

従来品 焼き天ぷらの素ユーザー満足点



少ない油で作れること、フライパンで作れることなど
調理の簡便性が評価されている

従来品 焼き天ぷらの素ユーザー不満点



さらに多くの方にご使用いただけるように
配合を見直し、作りやすさ・おいしさを改善！

リニューアルポイント

1 生地の重さを低減し、混ぜやすくなりました！

水の加えすぎや過度な衣の付着を防止！

衣が固まりやすくなり、焼いている間に衣がはがれにくくなりました。

2 サクサク食感がUPしました！

軽く歯切れの良いサクサク食感が向上しました。

従来品より揚げた天ぷらに近い品質を実現しました！

『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』商品概要

商 品 名	『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』
発 売 日	2026年3月以降順次リニューアル
内 容 量	120g
特 長	✓ 少ない油で調理簡単 ✓ フライパンで焼くだけ ✓ 油はふき取るだけ片付け簡単
希望小売価格（税込）	183円
販 路	全国の取り扱い各店

<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: 関口