

No.23-24
2023 年 7 月 20 日

7 月 23 日は「天ぷらの日」！

人気商品「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」最新天ぷら動画公開！

世界で活躍するプロスノーボーダー^{いわぶちれいら}岩渕麗楽選手が天ぷら料理に挑戦！！

～世界に向けて岩渕選手が「英語」で「Tempura」レシピを紹介！～

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、スポンサー契約を締結している株式会社 RADTAKE 所属のプロスノーボーダー岩渕麗楽（いわぶちれいら）選手を起用したレシピ動画 第 1 弾「焼き天ぷら」を、7 月 23 日「天ぷらの日」に先駆け本日 7 月 20 日に「昭和産業公式 YouTube チャンネル」にて公開しましたのでお知らせします。

本動画では、人気商品『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』を使用した天ぷら料理に岩渕選手が初挑戦！料理の合間には、岩渕選手と料理に関するエピソードなども披露します。さらに海外での和食ブームや訪日観光人気などを受け、岩渕選手は英語で料理手順を紹介。世界で活躍する岩渕選手ならではの発信力にも注目です。また本企画は第 2 弾、第 3 弾も予定しています。

その他、岩渕選手初の食レポ動画や撮影の裏側は、ショート動画にて順次「昭和産業公式 Twitter」(@showasangyo_co) にて公開していきます。そちらも合わせてお楽しみください。

URL : <https://youtu.be/HztbqBgjd38>



動画公開を記念して、昭和産業公式 Twitter (@showasangyo_co) をフォロー＆リツイートすると抽選で 10 名様に「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」5 袋と「オレインリッチ 600g」1 本をセットでプレゼントする「岩渕麗楽選手応援キャンペーン」が 7 月 20 日よりスタートします。動画の感想や岩渕選手の応援コメントをリプライすると当選確率が上がりますので、ぜひ動画をご視聴いただきご応募ください。

■動画概要

プロスノーボーダー岩渕麗楽選手が、天ぷら料理に挑戦！

『もう揚げない!!焼き天ぷらの素』を使い、鶏ささみや夏野菜を使用した天ぷらをつくります。

- ・タイトル： レシピ動画 第1弾「焼き天ぷら」
- ・公開日： 2023年7月20日（木）10:00～
- ・出演者： プロスノーボーダー 岩渕麗楽選手
- ・動画URL： <https://youtu.be/HztbqBgjd38>



■撮影時の様子



■ショート動画

ショート動画 URL（メイキング）： <https://youtube.com/shorts/rfpEHScVy80>

ショート動画 URL（焼き天ぷら試食）： <https://youtube.com/shorts/W94hFmKs4Rc>



■岩渕選手コメント

撮影を終えての感想

初めての料理動画撮影もちろん緊張しましたが、合間に入る英語の説明もあり、今までカメラの前でしっかり英語を使う機会がなかったので、ダブルで緊張感がありました。

撮影で使った『もう揚げない!!焼き天ぷらの素』は使う油がめっちゃ少なかったです。こんなに少なくて(大さじ3杯)大丈夫なのかなって感じで、天ぷらが出来上がってしまいました!油を捨てる手間がないのと環境にも優しいですね。あと片付けがラク!油はねが少ないというのも、嬉しいポイントの一つです!

どのような方に見てもらいたいですか?

日本の方はもちろん、日本の料理は外国の方には作るのが難しいというイメージがあるのかなと思うので、このレシピ動画をきっかけに「昭和産業の『もう揚げない!!焼き天ぷらの素』を使えばすごく簡単に日本の味(天ぷら)が食べられるんだよ」っていうことを知ってもらえたら嬉しいなって思います。

■岩渕麗楽(いわぶちれいら)選手 プロフィール

生年月日: 2001年12月14日(21歳)

出身地: 岩手県一関市

競技: スノーボード スロープスタイル ビッグエア

所属: BURTON

主な戦歴: 2022年 北京オリンピック スノーボード スロープスタイル5位 入賞

2022年 北京オリンピック スノーボード ビッグエア4位 入賞

2022年 ワールドカップ ビッグエア(スイス)優勝

2022年 ワールドカップ ビッグエア(カナダ)3位

2022-2023シーズン FIS ワールドカップ ビッグエア競技
年間ランキング1位(3年連続)

2023年 ワールドカップ スロープスタイル(スイス)4位

2023年 X GAMES ASPEN SLOPESTYLE 4位

2023年 X GAMES ASPEN BIGAIR 優勝



■動画公開記念「岩渕麗楽選手応援キャンペーン」 実施概要

岩渕選手起用の動画公開を記念して、昭和産業公式 Twitter アカウントにて、抽選で10名様に「もう揚げない!!焼き天ぷらの素」5袋と「オレインリッチ 600g」1本をセットでプレゼントする「岩渕麗楽選手応援キャンペーン」を実施します。

・応募期間

2023年7月20日(木) 12:10 ~ 8月6日(日) 23:59

・応募方法

1. 昭和産業公式 Twitter (@showasangyo_co) アカウントをフォロー

2. 該当のキャンペーン投稿をリツイート

* 動画の感想や岩渕選手への応援コメントを、該当のキャンペーン投稿にリプライすると当選確率が上がります。

・プレゼント商品

1. 「もう揚げない!!焼き天ぷらの素」5袋

2. 「オレインリッチ 600g」1本

・当選者数

10名(抽選)



■動画で使ったレシピ



手軽にいろいろ！焼き天ぷら



【材料】2～3人分

「もう揚げない!!焼き天ぷらの素」1袋(120g)、水 120ml、
「オレインリッチ」大さじ 3

ささみ 2～3 本(120～150g)、なす 1/2 本、オクラ 2～4 本、
パプリカ(赤) 1/4 個、パプリカ(黄) 1/4 個、レンコン 50～60g、
生ちくわ 1～2 本、キャンディーチーズ 4～8 個、生ハム 2～4 枚、

ディップソース(お好みで)
スイートチリソース、サルサソース、ポン酢、カレー塩

【作り方】

1. ささみはスジを取り、3～4 等分のそぎ切りにします。
2. ナスはヘタを切り落とし、5 mmの厚さの輪切りにし、
水にさらしてキッチンペーパーで水気を拭き取ります。
3. オクラはガクを切り取り、塩をまぶして板ずりして産毛
を取り、水洗いした後キッチンペーパーで水気を拭き取り、
爪楊枝で 6～8 か所穴を開けます。
4. パプリカは縦に 1 cm幅に切ります。
5. ちくわは 1 cm位の輪切りにします。
生ハムはチーズの大きさに合わせて切ります。
6. キャンディーチーズを生ハムで巻き、
【5】のちくわと一緒に竹串や楊枝に刺します。
7. ボウルに水、焼き天ぷらの素を入れホイッパーでよく混ぜ、
衣を作ります。
8. フライパンにオレインリッチを大さじ 3 杯入れ、
中火で 30 秒ほど熱します。
9. 材料に【7】の衣をつけ、余分な衣を落としてからフライパンに並べ
中火で 2～3 分焼き、裏返してさらに 2～3 分焼きます。
10. スイートチリソースやポン酢、カレー塩など好みの味付けで
お楽しみください。

■今回使用した商品



もう揚げない!! 焼き天ぷらの素

揚げずに、大さじ 3 杯の油で焼くだけで
手軽に天ぷらが作れます。
お好きな具材を切って、生地を付けて約 6
分(目安)焼くだけで、ザクザク食感の天
ぷらが食べられます。油の片づけも簡単
です。



オレインリッチ

オレイン酸を 80%含有※したプレミアムな健康
ひまわり油です。オレイン酸がオリーブ油や高オ
レイン酸べに花油より多く含まれている油です。
コレステロールゼロでビタミン E も豊富な栄養
機能食品です。

あっさり・油っぽくない・素材の味を引き立てる
ので、揚げ物、炒め物、ドレッシングなどのいろ
いろなお料理にぴったりの油です。

※当社調べ

<昭和産業公式 Twitter>

https://twitter.com/showasangyo_co

<昭和産業公式 YouTube>

<https://www.youtube.com/@ShowaSangyoChannel/featured>

<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・塩谷