

昭和産業「2022年秋冬家庭用新商品」を もっと“おいしく楽しむコツ”を大公開！

世界で初めて天ぷら粉を発売した昭和産業から、揚げ物の不満を解消した「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」をはじめ、まぜて焼くだけで簡単に楽しめる「焼きたてフィナンシェミックス」などの新商品を9月1日より発売します。
今回は、昭和産業“初”となる揚げない天ぷら粉「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」と、ご家庭で簡単＆時短で焼きたてが楽しめる「焼きたてフィナンシェミックス」の、おいしく作れるコツと、おすすめレシピを大公開します。



“天ぷら革命” 『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』

最大の特長は「揚げない」こと！
少ない油でザクザク食感！後処理も簡単！

「天ぷら」の食シーンがこんなに広がります！

「天ぷら」はお酒のおつまみにもおすすめ！
急な来客でも「天ぷら」でおもてなし

食卓でみんなで「天ぷら」作りができる！
ホットプレートで焼き立てアツアツを！



<調理例>



<調理例>

残り野菜や
余った具材で
すぐ作れるの
で、食品ロス
にも貢献！

【作り方】紹介



1：具材を切る
具材は5mm程度の薄めにカットするのが
コツです。
1袋120gでこれだけの量が作れます！



2：生地を作る
水に粉を入れ、よく混ぜます。
もったり重めの生地になります。



3：油をひく
フライパンにまんべんなく広がる
程度の油（大さじ3杯程度）
を入れ、温めます。



4：生地をつけて焼く
具材に生地をつけたら余分な生地を落
としてください。かき揚げの場合は具材に
生地の一部を加えて混ぜてください。



5：裏返して焼く
片面3分を目安に衣がきつね色に
なったら裏返し、具材に火が通るま
で（3分程度）焼いたら完成です。



6：油の後処理
キッチンペーパーで拭き取るだけ。
片付けやキッチン掃除もラクラクです。



焼きたて フィナンシェミックス

“材料3つ・3ステップ・30分以内”で簡単・時短に作れるミックスです。
材料を加えるだけで、見た目も楽しいフィナンシェがアレンジ自在！

今回は作り方のポイントと、おすすめアレンジレシピをご紹介します。
皆さまもぜひご家庭でお楽しみください。

【作り方】紹介 ※オーブンは220℃に予熱しておきます。

1. まぜる



Point 生地を目安

● 植物油を入れた生地



とろっとゆるい生地になります。

● 溶かしバターを入れた生地



ぼてっと硬めの生地になります。

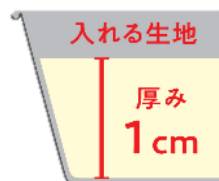
2. 型に入れる



生地の厚みが約1cmになるように型に入れます。

Point 生地の厚み

- 焼いている間に型からあふれるおそれがありますので、**型の8分目以上は入れない**でください。
- おいしく焼ける厚みの目安は **1cm** です。
それよりも厚い・薄い場合、ほろふわ食感が損なわれてしまいます。



3. 焼く



※生地厚みやオーブン、トースターの機種により焼き時間が多少異なります。

予熱したオーブンまたはトースターで、こんがりした焼き色がつくまで焼きます。焼き時間は、オーブンの場合220℃10～15分、トースターの場合500～600wで8～15分です。※220℃に設定できないオーブンは180℃で20～25分間焼きます。

Point 焼きあがりの目安

- 竹串でさして生地がつかなければできあがりです。



Point カリッとおいしく焼くコツ

- 裏面の焼き色がうすい場合、フィナンシェの裏面を上にして型に戻し、焼き色を目安に追加加熱してください。
全体にこんがり焼き色がつけば完成！



おすすめのアレンジレシピ 4 選

レモンとクリームチーズのフィナンシェ



【材料】

- ・フィナンシェミックス 1袋 (100g)
- ・水 40ml (約大さじ3強)
- ・お好みの油 30g (約大さじ3)
- ・レモン果汁 10g (約大さじ1弱)
- ・クリームチーズ 30~40g
- 【アイシング用】
- ・粉砂糖 50g
- ・レモン果汁 10g (約大さじ1弱)

かぼちゃのしっとりフィナンシェ



【材料】

- ・フィナンシェミックス 1袋 (100g)
- ・かぼちゃ(皮と種をのぞく) 50~60g
- ・水 50ml (約大さじ4)
- ・お好みの油 30g (約大さじ3)
- 【飾り用】
- ・お好みでチョコレートやパンプキンシードなど適量

コーヒー香るほろ苦フィナンシェ



【材料】

- ・フィナンシェミックス 1袋 (100g)
- ・水 50ml (約大さじ4)
- ・インスタントコーヒー 2g (ティースプーン山盛り一杯分)
- ・お好みの油 30g (約大さじ3)
- ・ホワイト板チョコレート 5かけ
- 【飾り用】
- ・お好みでチョコレートやナッツなど適量

ピスタチオのフィナンシェ



【材料】

- ・フィナンシェミックス 1袋 (100g)
- ・ピスタチオ(無塩) 30g (約40~50粒)
- ・水 50ml (約大さじ4)
- ・お好みの油 30g (約大さじ3)
- 【飾り用】
- ・お好みでチョコレートやドライフランボワーズなど適量

レシピの詳細は『おすすめレシピ』で公開しています

URL : <https://www.showa-sangyo.co.jp/enjoy/recipe/recommend/>

＜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）

＜昭和産業に関するお問い合わせ先＞
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