

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田 2 丁目 2 番 1 号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 13-04

2013年2月26日

業務用から揚げ粉新製品「昭和パリッジュ〜から揚げ粉」発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、業務用から揚げ粉「昭和パリッジュ〜から揚げ粉」を2013年3月1日（金）より発売いたしますので、下記の通りお知らせいたします。

記

1. 新製品内容

名称：昭和パリッジュ〜から揚げ粉

～ 衣はパリッとお肉はジューシーに揚がる、醤油とにんにくの風味が効いたから揚げ粉 ～

<開発背景と特長>

業務用から揚げ粉のユーザーである中食・外食企業様においては、特徴のあるから揚げの味付けや衣のパリッとした食感を出すために、様々な工夫や努力をされています。

そこで、2012年秋に家庭用製品として発売し、大変ご好評をいただいております「昭和パリッジュ〜から揚げ粉」を“ぜひ業務用でも発売して欲しい”というお客様からのご要望にお応えして、このたび業務用製品として新発売致します。

今回発売する業務用「昭和パリッジュ〜から揚げ粉」はどなたでも簡単に、衣はパリッと、お肉はジューシーに揚がる、にんにく醤油味の水溶きタイプのから揚げ粉です。

鶏もも肉はもちろん、鶏むね肉や魚介、野菜などにもお使いいただけるので、お客様の様々なメニューにご利用いただけます。

<パリッとジュ〜シ〜な秘密>

業務用「昭和パリッジュ〜から揚げ粉」は、従来の水溶きタイプの製品よりもから揚げの表面がほどよく花散りすることによって、パリッとサクッとした衣に仕上がります。

また、衣が素材をしっかりと包み込んでうまみを逃さないのが、揚げたてのパリッと感とジューシー感が長持ちします。

<製品特長>

- ・衣が素材をしっかり包み込んで揚げるので、衣はパリッと、素材はジューシーに揚がります。
- ・醤油の香ばしさとにんにくの風味の効いた味付けです。
- ・鶏もも肉だけでなく、鶏むね肉や、魚介や野菜などでもお使いいただけます。

<荷 姿>

①1kg×10入り／箱



2. 発売時期

2013年3月1日（金）出荷分より

以上

【製品に関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 油脂部

TEL : 03-3257-2130 FAX : 03-3257-2947

【リリースに関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 経営企画部広報課（増田）

TEL : 03-3257-2042 FAX : 03-3257-2097