

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. 12-31

2012年11月27日

業務用天ぷら粉新製品「昭和ひまわり天」発売のご案内

昭和産業株式会社(社長:岡田茂)は、業務用天ぷら粉「昭和ひまわり天」を2012年12月1日(土)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: 昭和ひまわり天

～ サックリ揚がる 180%加水の天ぷら粉 消費者と飲食店に喜ばれる天ぷら粉 ～

<開発背景と特長>

業務用天ぷら粉のユーザーである中食・外食企業様においては、競争激化やデフレ環境下により製品の販売単価が低下しております。また、穀物相場の高騰を受けた原料価格の上昇が利益の圧迫要因となっており、今まで以上にコストへの意識が高まっております。

そこで、当社ではこのようなニーズにお応えした製品として、天ぷらを調理する際の歩留り向上とサックリ感を両立させた「昭和ひまわり天」を開発致しました。

従来の当社天ぷら粉の加水率は150%～170%(天ぷら粉100に対して、水を150～170の割合で溶くこと)でしたが、「昭和ひまわり天」は当社独自の配合技術により加水率を180%まで高めました。これにより、天井や天ぷら盛り合わせが従来品に比べて約1割多く揚げられ、お客様にとって経済的な天ぷら粉となっております。

また、食感は当社天ぷら粉製品の中でもサックリ感の強いタイプとなっており、天ぷらそばや天井などとのつゆなじみも良いことから、様々なお客様の天ぷらメニューにご使用いただけます。

<名前の由来>

「昭和ひまわり天」は、改めてお客様を見つめ、お客様のための何かをしようといった思いを表現するために、当社天ぷら粉のシンボルマークとして永年ご愛顧いただいております「太陽マーク」をお客様と想定して、つねに太陽に向いて咲く「ひまわり」の花になぞらえて「昭和ひまわり天」と致しました。

<商品特長>

- ・ 180%の加水が可能な天ぷら粉で、従来品に比べ、天井や天ぷら盛り合わせが約1割多く揚げられます。
- ・ サックリとした食感でつゆなじみも良く、あらゆる天ぷらメニューに適します。
- ・ 自然な黄色味を有します。

<昭和ひまわり天>

荷 姿：①1kg×10入り／箱
②10kg袋（クラフト袋）



2. 発売時期

2012年11月下旬の出荷を予定しております。

以上

【商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・春日）まで

TEL：03-3257-2042 FAX：03-3257-2097