

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」好調！ 発売開始から8か月間の販売数量が計画の1.8倍

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）が販売する「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」の販売数量が、発売開始から8か月間で計画の**1.8倍と好調に推移**しており、2023年4月は当初計画の**4.4倍**の売上となりました。

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」は2022年9月に発売。フライパンに**大さじ3杯程度の油で天ぷらが作れる**、という画期的な調理法で、多くのメディアに紹介されただけでなく、消費者からも、「**めっちゃ少ない油で天ぷらができる**」「**とてもおいしい**!」「**言われなければ気づかないくらい天ぷら**」などの声をいただき、SNSでも話題となり、様々なオリジナルレシピをお楽しみいただいております。

調理方法はカンタン。好きな具材を切って、生地をつけて両面を焼くだけ。天ぷららしいザクザク食感もあり、うどんやそばのトッピングで人気のかき揚げも作れます。簡単に作れるからお弁当にもおすすめです。

昭和産業では本商品を活用したオリジナルレシピを『おすすめレシピ』にて公開中です。

昭和産業『おすすめレシピ』：

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

昭和産業Twitter：https://twitter.com/showasangyo_co

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」好調要因

1 天ぷらが簡単にできる点が高評価

本商品の特長である簡単に天ぷらができる点が、多くのお客様から評価されています。油の温度管理や後処理などを気にせずで作れるので、お客様からも「こういうのがもっと早く欲しかった」「天ぷらは難しいので本当にありがたい」「ホットプレートを使ってテーブルの上で焼きながら熱々の天ぷらを食べています」など様々な声が寄せられています。

2 「節約志向」のニーズに応える“少ない油”で天ぷらができる！

物価高を背景に、大量の油を使わずに調理できる点も支持されています。天ぷら粉の配合、処方を検討したことで、フライパンに大さじ3杯程度の油で天ぷらのザクザクとした食感を楽しめます。

**大量の油は必要なし！
暑い夏でも手軽に作れます！**



お客様（購入者）からのお声

購入者女性より

このような商品がもっと早く欲しかった！揚げ物を作りたくなくて、総菜の天ぷらを買っていたが値段が高くて不満だった。出来立てが食べられるのがいいです。

購入者男性より

魚肉ソーセージをスライスして作ると子供が喜んでくれる！

購入者女性より

天ぷらは油の温度や衣を作るのが本当に難しかったが、これを見つけてやったー！と思いました。開発してくれてありがとうございます。

『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』の作り方



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
具材に生地をつい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。



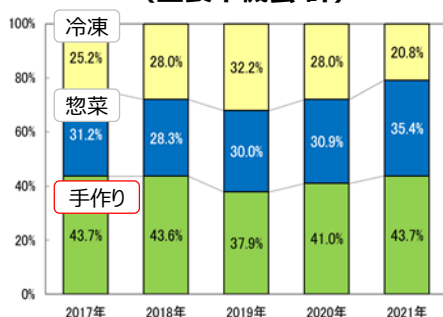
6：油の後処理
キッチンペーパーで拭き取るだけ。片付けやキッチン掃除もラクラクです。

～商品開発の背景について～

天ぷら粉市場は
約70億円

出典：(株)富士経済
「2022食品マーケティング便覧、
販売額」より

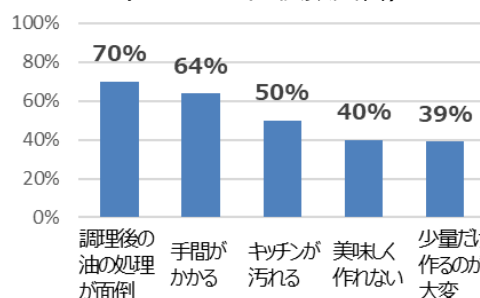
天ぷらの作り方構成割合 経年推移
(全食卓機会 計)



出典：(株)ライフスケープマーケティング「食マップ2021」

「手作り」の割合は横ばい傾向

天ぷらを内食で食べない人の理由
(n = 1011 / 複数回答)



出典：(株)キューベックス「天ぷら(粉)に関する実態調査2018年」を編集

大量の油を使う「天ぷら」は
作り手に様々な不満点がある

手作りの不満点を改善し、「天ぷら調理」をもっと手軽なものに。
大量の油を使わず、フライパンで“焼いて”作れる天ぷら粉を開発！

『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	2022年9月1日（木）
内 容 量	120g
希望小売価格（税込）	179円



活用レシピ1 鶏むね肉で作る 揚げない!! 鶏天



【材料】2~3人分

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」 1袋 (120g) / 水 120ml

鶏むね肉 1枚 / 油適量

＜下味用調味料＞

醤油 小さじ2 / 酒 小さじ2 / 生姜チューブ 3cm / ごま油 小さじ1
にんにくチューブ 3cm / 砂糖 小さじ1/2 / 塩・こしょう 適量

【作り方】

1. 鶏むね肉にフォークを使って全体的に穴をあけた後、厚さ1cm以下のそぎ切りにする。
2. ポリ袋に入れ、調味料をもみ込んだ後、10分放置。鶏むね肉を下味液をしっかりと切取り出し、水で溶いた「焼き天ぷらの素」をつける。
3. 大さじ3杯程度の油で焼いて出来上がり！

鶏天の他にも、余ったお刺身で作るのもおすすめ！



活用レシピ2 揚げない!! 焼きかき揚げ (じゃがいもとじゃことごま、豆苗とサクラエビ)



【材料】2人分

「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」 1/2袋 (60g) / 水 60ml

じゃがいも 大1個 / ちりめんじゃこ 大さじ4 / 白いりごま 小さじ1/2

黒いりごま 小さじ1/2 / 豆苗 50g / 素干しサクラエビ 8g / 油適量

【作り方】

1. じゃがいもはせん切りして水にさらし、豆苗は根を除いて3等分の長さに切る。
2. ボウルを3つ用意し、①じゃがいも・ちりめんじゃこ半量と白ごま、②じゃがいも・ちりめんじゃこ半量と黒ごま、③豆苗とサクラエビを入れて混ぜる。
3. 「焼き天ぷらの素」を水で溶き、3つのボウルに1/3量ずつ加えて混ぜる。
4. それぞれのネタを1/2量ずつに分け、中火で温めた油の上にスプーンですくい落とし、片面3分ずつ焼いて出来上がり。

じゃこ・ごま・サクラエビが味のアクセント！

SHOWAのこんな“揚げない”アイテムも好評！

まぶしてレンジで3分チンするだけ！「レンジでチンするから揚げ粉」

鶏肉に粉をまぶしてレンジ約3分で簡単にかき揚げが作れます。

鶏肉を切るところからカウントしても最短10分以内でおいしいから揚げが完成！

ガーリックペッパー味で、冷めてもおいしく、お酒のおつまみやお弁当のおかずとしてもおすすめです。

1袋 80g 希望小売価格173円（税込）



昭和産業公式オンラインショップにて天ぷら粉をはじめ
人気商品がご自宅から簡単にご購入いただけます！

<https://www.shop-showasangyo.com/>



昭和産業
オンラインショップ

＜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

担当：赤松、塩谷 TEL：03-3257-2042

＜昭和産業公式Twitter＞

https://twitter.com/showasangyo_co

＜お客様からの問い合わせ窓口＞

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）