

7 月 23 日は「天ぷらの日」

天ぷらの豆知識クイズと夏野菜天ぷらレシピのご紹介

7月23日は「天ぷらの日」。蒸し暑い日本の夏は、暑さ疲れによる夏バテや食欲不振などが心配になる季節でもあります。そんな時期におすすめなのが、素材の旨みと栄養を閉じ込め、サクッと口当たり良く仕上がる“天ぷら”です。

かつて江戸で愛された天ぷらは、今では素材のおいしさを楽しめる和食として世界で親しまれています。そこで、昭和産業株式会社より、天ぷらに関する豆知識クイズと夏バテ対策にオススメの夏野菜の天ぷらレシピをご紹介します。

天ぷらの豆知識クイズ！

Q 天ぷらの起源はどこから伝わったものでしょうか？

A ポルトガル



日本に天ぷらの調理法が伝わったのは室町時代。鉄砲の伝来とともに“南蛮料理”としてポルトガルから伝わったとされ、ポルトガル語の「テンポーラ（temporas）」／四季に行う齋日」が語源という説があります。カトリックでは、四季に行う齋日（テンポーラ）で祈祷と断食を行い、その間は肉食を禁じ、代わりに野菜や魚に小麦粉で衣をつけて揚げた料理を食べていたそうです。

Q 昭和産業が昭和 35 年（1960 年）に世界で初めて天ぷら粉をヒットさせた国はどこでしょうか？

A アメリカ（ロサンゼルス）



昭和産業が世界で初めての「天ぷら粉」を発売したのは、今から約 60 年前の 1959 年のこと。天ぷら粉と天ぷら油をギフトセットとして商品化したのが最初です。しかし、当時の日本では、小麦粉を使って天ぷらを揚げるのが当たり前のことだったので「天ぷら粉」の魅力が消費者に伝わらず、売れ行きは今ひとつでした。

そんな時、ある個人営業の貿易商から「アメリカのロサンゼルスで日本食がブームになっているが、天ぷらを上手に揚げられない人が多い。誰でもうまく天ぷらが作れるミックス粉はないか」という問い合わせが舞い込みます。そこで、倉庫に眠っていた天ぷら粉をサンプルとして渡したところ、1960 年（10 月）にロサンゼルスで「SHOWA TEMPURA BATTER MIX」として発売され、評判に。太陽やひまわりをモチーフとしたパッケージデザインはそのときに完成したもので、今も「昭和天ぷら粉」の“顔”となっています。

他にも天ぷらや天ぷら粉に関する豆知識をご紹介します（「天ぷら百科」）。

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

夏の暑さに負けないよう、天ぷらを食べて元気に過ごそう！

という想いから生まれた「天ぷらの日」※

7月23日を含む毎月23日は「天ぷらの日」。

7月23日頃は、二十四節気のうち1年で最も暑さが激しくなる「大暑」にあたり、疲労回復に適した天ぷらを食べて元気に過ごそう、という想いから「天ぷらの日」が生まれました。

「天ぷらの日」は「土用の丑の日」「焼き肉の日」(8/29)と共に、食べ物の「夏バテ防止の三大記念日」といわれています。魚介類や野菜を衣で包み、油で揚げた天ぷらは、素材の旨みや甘みを引き出し、栄養も逃がさず調理できる日本料理。「昭和天ぷら粉」を使えば簡単にサクッと香ばしい天ぷらが作れ、野菜が苦手な方もおいしく食べられます。ぜひご家庭で揚げたての天ぷらをご賞味ください。

※引用元：雑学ネタ帳「天ぷらの日」

夏バテ対策にオススメの天ぷらメニュー

夏野菜を天ぷらでおいしくいただく『豚肉ととうもろこしのかき揚げ』

代表的な夏野菜のひとつ！「とうもろこし」

とうもろこしは、エネルギー源となる「糖質」を豊富に含んでいます。甘みがあって食欲が落ちたときにも食べやすく、疲労回復に必要な「ビタミン B1、B2」「カリウム」も豊富。エネルギー源を作るのに役立つ「アスパラギン酸」や脳を活性化させる「グルタミン酸」も含んでいるので、バテ気味な体や脳にも活力を与えてくれそうです。また、食物繊維をたっぷり含んでいるため、便秘予防も期待できます。天ぷらにするなら、生のものを包丁で粒をこそぎとって使うのがおすすめです！



ビタミン B1 が豊富な豚肉ととうもろこしで、食生活から夏バテを予防しましょう。ソースはトレンドのピリ辛にレモンをプラス。なんとなく食欲がないときでもおいしく食べられます。

【材料】3人分

「天ぷら粉 黄金」 80g 水 1/2 カップ 「オレインリッチ」 適量

豚こま切れ肉	100g	＜ソース＞	
しょうゆ・酒	各 小さじ 1	トマトケチャップ	大さじ 3
とうもろこし(生・粒)	150g	レモン汁	小さじ 1
玉ねぎ	100g	チリペッパーソース	小さじ 1/3
青じそ	15 枚		
「天ぷら粉 黄金」	大さじ 1		

【作り方】

1. 豚こま切れ肉は 2cm 角に切り、しょうゆと酒をもみ込む。生のとうもろこしは包丁で実を削ぎ落とす。(缶のとうもろこしも可)
2. 玉ねぎは 1cm 角に切り、青じそは 5mm 角に切る。
3. <1>、<2>をボールに入れ、「天ぷら粉 黄金」をまぶす。
4. 別のボールで「天ぷら粉 黄金」と水を混ぜ合わせ、<3>に加えて混ぜる。
5. 揚げ油「オレインリッチ」適量を 180 度に熱し、<4>を一口大ずつ木べらなどに平らにのせて入れる。下が固まってきたら裏返し、全体で 2～3 分かけてカリッと揚げる。
6. トマトケチャップにレモン汁、チリペッパーソースを混ぜたソースを添える。

まだまだあります！天ぷら粉活用術（おすすめアレンジレシピ）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）

＜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 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