

うちのから揚げを、やわらかくジューシーに♪

## 『お肉をやわらかくするから揚げ粉』

～まぶすだけで簡単！ ご家庭の定番の味「にんにく×しょうが×醤油」～

2021年3月1日(月) から全面リニューアル！

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”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 新妻一彦)は、『お肉をやわらかくするから揚げ粉』を2021年3月1日(月)より全面リニューアルし、全国の取り扱い各店にて発売します。

『お肉をやわらかくするから揚げ粉』は、パパイヤに含まれる酵素、パパインのはたらきでお肉がやわらかく仕上がるから揚げ粉です。1992年に発売して以来、約30年間お客様よりご愛顧いただいております。今回のリニューアルでは、「まぶし&水溶き」の2wayタイプから、「まぶし」タイプに特化した配合とし、まぶすだけで簡単にカリッとジューシーなから揚げが作れるよう改良しました。また、ご家庭のから揚げによく使われる「にんにく・しょうが・醤油」味にし、ご家庭の定番の味に近づけました。冷めてもおいしいのでお弁当にもぴったりです。

うちで簡単！『お肉をやわらかくするから揚げ粉』でカリッとジューシーなから揚げを、ご家庭の定番メニューにしてみませんか。

ご家庭の定番の味  
「にんにく×しょうが×醤油」



### 商品特長

#### 1 お肉がやわらかく、ジューシー

パパイヤに含まれる酵素、パパインのはたらきでお肉がやわらかく、ジューシーに仕上がります。

#### 2 衣はカリッと食感

複数種のでん粉を使用し、衣にカリッと食感を付与しました。

#### 3 まぶし&水溶きタイプから まぶしタイプにリニューアル

まぶしと水溶きの2wayタイプから、まぶしタイプに特化した配合に変更しました。まぶして揚げるだけで簡単にから揚げが作れます。

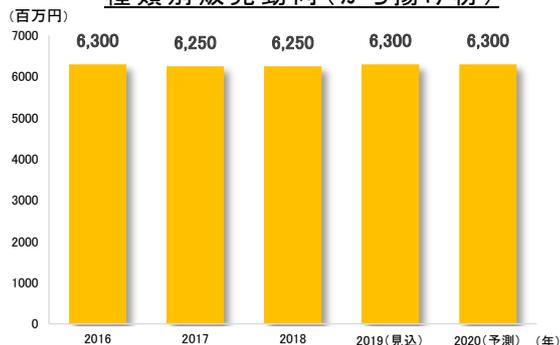
#### 4 にんにく×しょうが×醤油味

ご家庭のから揚げによく使われる「にんにく・しょうが・醤油」味にし、ご家庭の定番の味に近づけました。



## から揚げ粉の市場動向 ～商品開発の背景について～

種類別販売動向(から揚げ粉)



出典) 株式会社経済、 「2020年食品マーケティング便覧、販売額」よりグラフ化

から揚げ粉を買うときに最も重視するポイントは？



※当社調べより抜粋(複数回答、n=664)

から揚げ粉の市場はおよそ 60 億円

から揚げ粉で重視されている品質は、  
「衣の食感」「味」「お肉がジューシー」「お肉がやわらかい」

手間なく簡単に作れる「まぶしタイプ」に特化し、お客様が求める品質を実現！

### 『お肉をやわらかくするから揚げ粉』商品概要

商 品 名	『お肉をやわらかくするから揚げ粉』
発 売 日	2021年3月1日(月)予定
内 容 量	100g
特 長	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. パパイヤに含まれる酵素、パパインのはたらきでお肉がやわらかく、ジューシーに仕上がります</li> <li>2. 複数種のでん粉を使用し、衣にカリッと食感を付与しました</li> <li>3. まぶして揚げるだけで簡単にかから揚げが作れます</li> <li>4. にんにく×しょうが×醤油味</li> </ol>
希望小売価格(税込)	162円
販 路	全国の取り扱い各店

#### <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