

10月1日は「天ぷら粉の日」

昭和産業の“天ぷら粉”で秋の味覚を楽しもう！！

「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、世界初の天ぷら粉『昭和天ぷら粉』の**発売60周年**を記念し、2020年に**10月1日**を「天ぷら粉の日」として記念日制定しました。『昭和天ぷら粉』は今なお愛され続けるロングセラー商品となっています。

「食欲の秋」と呼ばれるこれからの季節、「さつまいも」や「キノコ類」をはじめ、秋の食材と天ぷらは相性も抜群！秋の食材を使ったおすすめレシピを参考に**カンタン・おいしい天ぷら調理**を楽しんでみませんか。



さつまいも



<さつまいものひき肉サンド天ぷら>

さつまいもを輪切りにし、豚ひき肉をサンドした天ぷら。さつまいもの甘味が増す旬のこの時期に試したい一品です。天ぷら粉は、おいしさとサクミが自慢の「**天ぷら粉黄金**」で決まり！

レシピ：<https://bit.ly/3neapdI>

かぼちゃ



<チーズミルクソースのかぼちゃのニョッキ>

「**天ぷら粉黄金**」で作るもちもち食感のかぼちゃのニョッキ！余った天ぷら粉で作るアレンジレシピです。ハロウィンパーティーにもぴったりです。

レシピ：<https://bit.ly/3jRT48a>

動画：<https://youtu.be/ZzUe49gw2T0>



いちじく



<いろいろ豆といちじくの天ぷら>

いちじくと豆の組み合わせで、食物繊維もたっぷり摂れる嬉しい一品！揚げるときに豆がバラバラになってしまうようなら、10cm四方に切ったオープンペーパーの上に形をまとめ、ペーパーごと揚げると崩れにくくなります。

レシピ：<https://bit.ly/3DQAOnT>



きのこ・栗



<豚肉のきのこロールと栗の天ぷら>

きのこを豚肉でくるくる巻いた豚ロールの天ぷらと、ほくほくとした食感が楽しい栗の天ぷらの盛り合わせ。天ぷら粉は、薄衣に揚がる「昭和天ぷら粉」がおすすめ。豚肉を使ってもあっさり仕上がります。

レシピ：<https://bit.ly/3I6YfR0>

<アボカドのサーモン巻き天ぷら>

外はサクサク、中はトロトロの絶品アボカドのサーモン巻き天ぷら！アボカドは天ぷらにするととろりとした食感で味が濃厚になり、素材のおいしさが引き立ちます。「おいしく揚がる魔法の天ぷら粉」を使うと、簡単においしく作れます！

レシピ：<https://bit.ly/38R8146>

鮭



天ぷら粉で「秋の味覚」を楽しもう！自分に合った天ぷら粉で Let's チャレンジ!!

『天ぷら粉黄金』

■容量：450g

ファミリーにピッタリ◎

■ご家庭でプロの味

当社最上級の天ぷら粉です。パンプキンパウダー配合により黄金色で、香ばしくサクとした食感に仕上がります。

■余った天ぷら粉でアレンジ豊富

ベーキングパウダー配合だから、パウンドケーキやプチパン、ニョッキなどいろいろな料理にアレンジできます。



『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』

■容量：60g

一人暮らしや夫婦にピッタリ◎

■3つの魔法で初心者でも簡単

- ①製品の袋がボウル代わり！
衣付けまで袋で完結！
- ②誰でも簡単に、ずっとサクサク食感！
- ③少ない油(深さ約2cm)で揚げられる！

■後片付けがラクチン

袋のまま衣が仕上がりに使い切りサイズなのでアウトドアにもおすすめです。



<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