

世界初の天ぷら粉「昭和天ぷら粉」発売 60 周年 「昭和天ぷら粉」60 周年企画スタート！

10 月 1 日を「天ぷら粉の日」に制定
天ぷら粉レシピ&レシピ動画配信スタート
「サガミ創業 50 周年×昭和産業天ぷら粉誕生 60 周年」コラボ企画実施

「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」発売 60 周年を記念して、「昭和天ぷら粉」60 周年企画を 2020 年 10 月 1 日より始動します。

「昭和天ぷら粉」は、世界で初めて発売された天ぷら粉です。それまで小麦粉を使って揚げるのが当たり前だった天ぷらを、家庭料理として広く普及させるのに天ぷら粉は重要な役割を果たしました。そして“天ぷら粉の昭和”といわれるまで成長し、これまで多くの方にご愛用いただく当社のロングセラー商品となっています。

2020 年、「昭和天ぷら粉」は発売 60 年を迎えました。これを記念し、「昭和天ぷら粉」60 周年企画を 2020 年 10 月 1 日よりスタートします。様々な企画やコミュニケーションを通じて、「昭和天ぷら粉」の魅力と天ぷらのおいしさを、令和の時代に伝えてまいります。

多様化するニーズに合わせ多彩な商品を開発する「昭和天ぷら粉」の歴史

「昭和天ぷら粉」は、1960 年（昭和 35 年）10 月、アメリカでの日本食・天ぷら人気による要望から、ロサンゼルスで家庭用天ぷら粉「SHOWA TEMPURA BATTER MIX」を発売し大ヒットとなりました。これを受け、翌年 1961 年に日本でも家庭用天ぷら専用粉「昭和即席天ぷら粉」を発売。続く 1962 年には、業務用天ぷら粉「金天ぷら粉」「銀天ぷら粉」を発売しました。テレビ CM では、あえて料理とは無縁そうな男性（落語家）を採用し、“誰がやってもうまく揚がる”“タダの小麦粉では駄目”というキャッチコピーで販促や宣伝をし、国内でも大ヒットとなりました。

その後も、家庭でプロの味が再現できる高級天ぷら粉「天ぷら粉黄金」や、初心者でも簡単に揚げることをコンセプトにした「楽々天」、北海道小麦粉を使用した業務用天ぷら粉「大地のかがやき」、衣付けまで袋で完結 & 少ない油で揚げられる「おいしく揚がる魔法の天ぷら粉」など、時代のニーズに先駆けて多彩なラインナップを展開。今までもそしてこれからも元祖天ぷら粉メーカーとして、また“食”にかかわる課題解決力を持つ穀物ソリューション・カンパニーとして、様々な食シーンを支えてまいります。



1983 年「天ぷら粉黄金」



1995 年「楽々天」



2016 年「大地のかがやき」



2020 年「おいしく揚がる魔法の天ぷら粉」

「昭和天ぷら粉」60周年企画 第一弾

10月1日を「天ぷら粉の日」に制定

当社は、「天ぷら粉」を使うことで簡単に美味しく作れる天ぷらを、より多くの人に食べてもらいたいという想いを込めて、10月1日を「天ぷら粉の日」として記念日登録いたしました。日付は、世界で初めて「天ぷら粉」をアメリカのロサンゼルスで販売した1960年10月にちなんでいます。

「天ぷら粉の日」を通じて、元祖天ぷら粉メーカーとして、これからも天ぷらや天ぷら粉の普及に貢献してまいります！

当時のパッケージ。
太陽・ひまわりをモチーフにしたデザインは今や「昭和天ぷら粉」の“顔”に。



「昭和天ぷら粉」60周年企画 第二弾

天ぷら粉レシピ&レシピ動画 10月1日よりスタート！

第1回目は“秋レシピ” かぼちゃを使った「かき揚げ」と「ニョッキ」
昭和天ぷら粉特設サイトにて公開

URL : <https://www.showa-sangyo.co.jp/special/tenpurako/>

「天ぷら粉」を使った天ぷら、および様々な料理レシピを提案することで、若い世代にも気軽に・手軽に楽しんでいただこうという企画です。第1回目は秋が旬のかぼちゃを使った2つのメニューを紹介。意外な組み合わせで女子会・お子様のおやつにおすすめの「かぼちゃとクリームチーズのかき揚げ」と、天ぷら粉を使って簡単にできる「もちもち」「チーズミルクソースのかぼちゃのニョッキ」を公開します。ニューノーマル時代に対応し、レシピの紹介だけでなく、オンラインでわかりやすく、楽しんでトライできる「レシピ動画」も同時公開します。天ぷら粉でこんなことができるの！？という驚きのレシピをぜひ体験ください！

料理家・神田えり子さん考案！『天ぷら粉黄金』を使ったおすすめレシピ2品

昭和産業公式チャンネルにて実演動画をご覧いただけます。

かぼちゃとクリームチーズのかき揚げ URL : <https://youtu.be/QmTo-f75PzM>

チーズミルクソースのかぼちゃのニョッキ URL : <https://youtu.be/ZzUe49gw2T0>

【神田えり子さん プロフィール】

レシピ本やコラムの執筆、テレビ出演、レシピ開発、イベント講師などを中心に活動。

簡単だけど基本をおさえたレシピで家庭料理やおつまみを多く紹介している。

blog : <http://eriko-kanda.blog.jp/>

Nadia 神田先生レシピルーム : <https://oceans-nadia.com/user/13780>



かぼちゃとクリームチーズのかき揚げ 4～5 個分



【材料】

天ぷら粉 黄金 50g、水 75ml
オレインリッチ 適量

かぼちゃ 120g(正味)、玉ねぎ 30g、クリームチーズ 50g

【下準備】

かぼちゃは 1.5cm 角に切る。
玉ねぎは繊維に沿ったうす切りにする。
クリームチーズは 1cm 角に切る。

【作り方】

- 1 ボウルに切った具材を入れ、天ぷら粉 黄金 大さじ 1 杯（分量外）を絡める。
- 2 〔1〕とは別のボウルに水を 75ml 入れ、そこに天ぷら粉 黄金 50g を入れ、粉っぽさが残る程度に軽く混ぜる。
- 3 具材の入ったボウルに、衣（全量）を入れてからめる。
- 4 お玉にのせ、スプーンを使って 170℃の油で揚げる。
勢いよく出ていた泡が小さくなったら完成。



【先生のワンポイント】

かぼちゃの代わりに
さつまいもでもおいしくできます。

チーズミルクソースのかぼちゃのニョッキ 2 人分



【材料】

〔A〕天ぷら粉 黄金 120～150g、卵 1 個、塩 小さじ 1/2

かぼちゃ 200g(正味)、玉ねぎ 1/3 個(約 60g)、ベーコン 2～4 枚(約 40g)
しめじ 1/2 パック(約 50g)、かぼちゃの皮（生地に入れるかぼちゃの皮をむいて残ったもの）適量、オリーブオイル 小さじ 2、牛乳 300ml、粉チーズ 大さじ 3、黒こしょう 少々、イタリアンパセリ 適宜

【下準備】

玉ねぎは繊維に沿って薄切りにする。
かぼちゃの皮を千切りにする。
ベーコンは 1cm 幅に切る。
しめじは小房に分ける

【作り方】

<ニョッキ>

- 1 かぼちゃはワタ、種を取り、皮をむいて 200g 用意し、3cm 角に切って耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ 600W で 3 分ほど加熱して柔らかくする。
- 2 あたためい内にフォークで潰し、粗熱を取る。
- 3 粗熱が取れたら〔A〕を加えてゴムベラで混ぜてひとまとめにする。
ラップに包んで 10 分程冷蔵庫でねかす。
- 4 打ち粉（分量外・天ぷら粉 黄金 適量）をした台に〔3〕を取り出して直径 2cm 程度の棒状にし、1cm 幅に切る。軽く丸めて、フォークの背で押さえる。
- 5 鍋にたっぷりお湯を沸かして約 1%の塩を加え、〔4〕のニョッキを茹でる。
浮き上がってきたら更に 1～2 分ほど茹で、ざるにあげる。

<スープ、仕上げ>

- 6 フライパンにオリーブオイルとベーコンを入れて、中火にかけて香りがしてきたら、玉ねぎを入れて透明感が出るまで炒める。しめじ、かぼちゃの皮、塩（少々・分量外）を加え、野菜がしんなりするまで炒めたら、牛乳を入れて弱火で温め、粉チーズ、黒こしょうを加えて混ぜる。
- 7 〔5〕のニョッキを〔6〕に入れてさっと混ぜる。
- 8 器に盛り付け、刻んだイタリアンパセリを散らす。

【先生のワンポイント】

かぼちゃの水分によって、
生地がまとまるまで天ぷら粉 黄金の
分量は加減してください。
ニョッキを茹でるときは、たっぷりのお湯
を用意して、ニョッキ同士がくっつか
ないようにしましょう！



レシピ動画は、今後も旬の食材を使った、冬レシピ・春レシピを順次公開予定です。

「昭和天ぷら粉」60周年企画 第三弾

「サガミ創業 50 周年×昭和産業天ぷら粉誕生 60 周年」コラボ企画

期間中「和食麺処サガミ」にてお食事の方に抽選で「昭和ギフトセット」プレゼント
実施期間：10月1日(木)～31日(土)

東海地区を中心に全国 133 店舗を出店する和食麺類レストランチェーン「和食麺処サガミ」をはじめ、様々な外食業態を展開し、今年創業 50 周年を迎えた株式会社サガミホールディングス(本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長 伊藤修二)とのコラボ企画を展開します。

2020 年 10 月 1 日(木)～31 日(土)の期間、和食麺類レストランチェーン「和食麺処サガミ」にて、1,000 円以上(税込)お食事のお客様を対象に、下記のキャンペーンを実施します。

【キャンペーン概要】

期間中、和食麺類レストランチェーン「和食麺処サガミ」にて、1,000 円以上(税込)お食事のお客様を対象に応募用紙を配布。応募用紙に必要事項を記入の上、店内備え付けの応募箱にご投函ください。抽選で総計 500 名様に、下記をプレゼントします。

- サガミ賞 :「サガミ商品券」(3,000 円分) 200 名
- 昭和産業賞 :「昭和ギフトセット」(3,000 円相当) 300 名

【応募期間】

2020 年 10 月 1 日(木)～31 日(土)

【プレゼント内容】



【記念企画メニュー】

活じめ真あなご天ざるそばセット 1,391 円 + 税
(当社天ぷら粉使用)

「昭和天ぷら粉」60 周年企画では今後も、新 CM 公開や消費者キャンペーン、イベント、プロモーションなど、外食、中食、内食各市場に対して、様々な企画を実施していく予定です！

詳細情報は、決まり次第、順次お知らせします。

＜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)

＜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