

**世界で初めて天ぷら粉を発売した昭和産業から、新たな天ぷら革命
フライパンで焼くだけ！少ない油でザクザク食感！**

『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』

2022年9月1日(木) 新発売

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、少ない油で“焼き調理”するだけでザクザク食感の天ぷらが作れる『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』を、2022年9月1日(木)より全国の取り扱い各店にて発売します。

天ぷらは日本だけでなく世界で人気の日本料理。外食はもちろん家庭料理としても定番メニューのひとつです。天ぷらは作りたてがおいしい!と、誰もが思っている反面、多くの油を使う必要があるため、「残り油の処理が大変」「手間がかかる」「キッチンが汚れる」などの理由で惣菜や冷凍食品、テイクアウトに頼りがちな方も多いのが実情です。そこで、世界で初めて「天ぷら粉」を開発した昭和産業より、現代の「天ぷら調理」の悩みを解決すべく、『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』を発売します。

本商品の最大の特長は「揚げない」こと。衣をつけて、フライパンに大さじ3杯程度の油で“焼く”だけで、天ぷらが出来上がります。揚げ油の繊細な温度管理も必要ありません。もちろん、揚げたて天ぷらのザクザクとした食感もしっかり感じていただけます。かき揚げも作れます! 油の後処理はキッチンペーパーでふき取るだけ。片付けやキッチン掃除もラクラクです。

天ぷら粉の昭和産業が新たに提案する『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』で、もっと気軽に、もっと手軽に、ご家庭で“作りたての天ぷら”をお楽しみください。

商品特長

**たっぷりの油は
必要なし!**



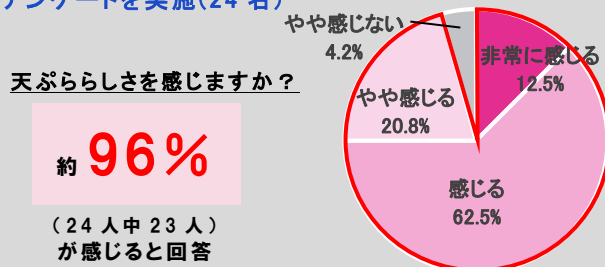
1 フライパンで焼くだけ!

「揚げる」ことが面倒な人も気軽に作れます。

2 少ない油でザクザク食感

少量の油でも天ぷららしさが出るように配合や処方を検討。

当社社員を対象にさつまいもの天ぷらを食べてもらい、アンケートを実施(24名)



3 油の片付け簡単!

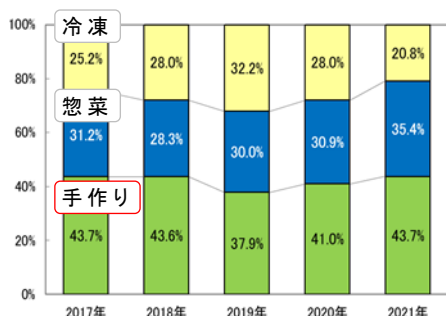
調理後はキッチンペーパーで拭き取るだけ。面倒な調理後の油の片付けが簡単に。

市場動向 ～商品開発の背景について～

天ぷら粉市場は
約 70 億円

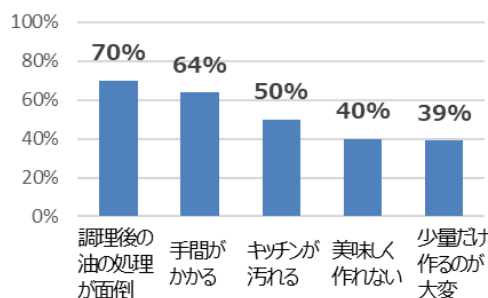
出典：㈱富士経済
「2022 食品マーケティング便覧、
販売額」より

天ぷらの作り方構成割合 経年推移
(全食卓機会計)



出典：㈱ライフスケープマーケティング「食マップ 2021」

天ぷらを内食で食べない人の理由
(n=1011 / 複数回答)



出典：㈱キューベックス「天ぷら(粉)に関する実態調査 2018 年」を編集

「手作り」の割合は横ばい傾向

大量の油を使う「天ぷら」は
家庭調理では作り手に
様々な不満点がある

手作りでの不満点を改善し、「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』の作り方

① 具材を切る
② 生地を作る
③ 油をひく
④ 衣をつけて焼く
⑤ 裏返して焼く

出来上がり！

少量調理も簡単

残った油はキッチンペーパーなどで拭き取ればOK

お好みの具材で作れます

大さじ3杯程度でOK

かき揚げも作れます！

約3分

約3分

中火

『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
特 長	1. フライパンで焼くだけ！ 2. 少ない油でザクザク食感！ 3. 油はふき取るだけ、片付け簡単！
希望小売価格(税込)	179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