

業務用

簡単に本格的に揚がる、 天ぷら粉 揚げ上手シリーズ



調理例

4大特長

- ダマがなくなるまで混ぜ合わせる簡単ハンドリング。
- 誰にでも簡単に本格的な天ぷらが揚げられます。
- 天ぷら生地粘度の経時変化耐性がありますので、安心して無駄なく使用できます。
- 打ち粉の手間やスペース、追いバターも不要です。

天ぷら粉 打ち粉いらすの 揚げ上手

打ち粉いらすの揚げ上手のメリット

打ち粉をするバットが必要ありません

スペースができます

小スペースで作業できます

軽くゆすって揚げるだけです

追いバターが必要ありません

追いバターが必要ありません

揚げ玉が少なくなります

コストダウン

業務用天ぷら粉として、チャック付袋を採用

使い残しの保存に便利です



商品名	荷姿	段ボール(mm)	個包装(mm)	ケース重量
天ぷら粉	1kg×10	175×509×255	320×210×40	10.8kg
打ち粉いらすの揚げ上手	JANコード	ITFコード	マークコード	賞味期間
	4902110395082	14902110395089	395080	12ヶ月
	添加物			
	加工でん粉、ベーキングパウダー、トレハロース、乳化剤、マリーゴールド色素			

日清製粉
welna

こだわりのお店に、新しいこだわりを。

外食向けに開発した3タイプの天ぷら粉シリーズ



株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 TEL (03)5641-8115
 東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 TEL (03)5641-8115
 西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル TEL (052)972-8970
 西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー TEL (06)6350-6005
 西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル TEL (092)472-4881

ホームページアドレス
<https://pro.nisshin-seifun-welna.com>



調理例

おそば屋さん・うどん屋さんの 天ぷら粉シリーズ

おそば屋さん
うどん屋さんの
天ぷら粉

つゆにのせても
サクッと軽い食感が長続き。

通常の揚げ方でOK。10kgの大袋です。



つゆにのせても、
サクッと軽い食感が持続します。

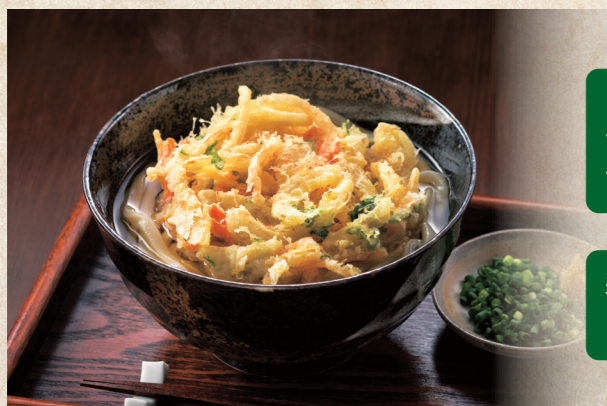
ベーキングパウダーを使用しない
独自配合の天ぷら粉です。



商品名	荷姿	クラフト袋 (mm)	ケース重量	JANコード
おそば屋さん うどん屋さんの天ぷら粉 つゆにのせてもしっかり衣	10kg	531×340×92	10.3kg	4902110394993
	ITFコード	マークコード	賞味期間	添加物
		394990	10ヶ月	加工でん粉、乳化剤、クチナシ色素

つゆによくなじんで
口溶けの良い天ぷら衣に。

通常の揚げ方でOK。10kgの大袋です。



口溶け良い食感が、
つゆにのせても、
つゆにのせなくても持続します。

着色料を使わずに、
ほのかな黄橙色に揚げられます。



商品名	荷姿	クラフト袋 (mm)	ケース重量	JANコード
おそば屋さん うどん屋さんの天ぷら粉 つゆ溶け衣	10kg	531×340×92	10.3kg	4902110394986
	ITFコード	マークコード	賞味期間	添加物
		394980	10ヶ月	ベーキングパウダー

お客様好みの天ぷらを追求しました。

天ぷらの品質は、お客様の満足度を
左右する重要なポイントです。

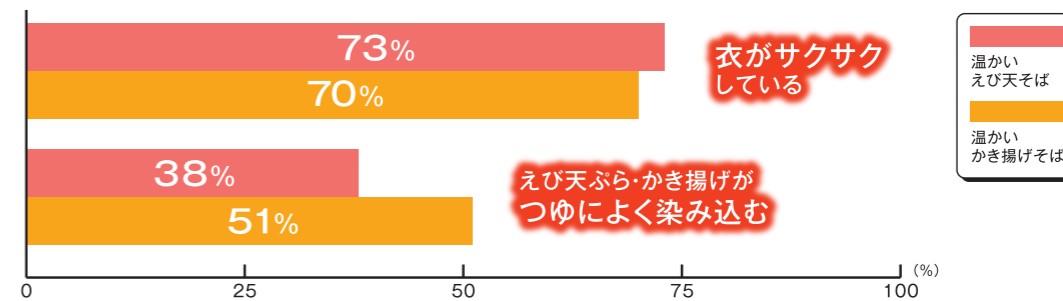


●各要素の満足度への影響度合い

そば店(外食利用)で温かい天ぷらそばを食べた際、
天ぷらは、麺、つゆ・汁と同じくらいの割合で
お客様満足度に影響を与えています。

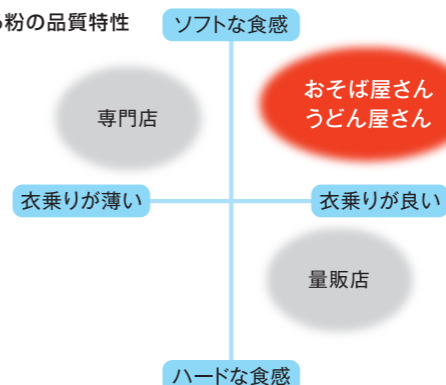
衣のサクサク感や、つゆの染み込みやすさが
天ぷらには求められています。

外食における「えび天そば」と「かき揚げそば」の好み



お客様の好みに応える
品質感を持つ天ぷら粉が登場しました。

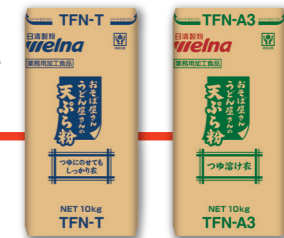
●天ぷら粉の品質特性



品質のポイント

サクとした軽い食感。 衣の乗りが良い。 程よく吸油して風味の良い衣。

従来市場に無かった「そば・うどん」に合う天ぷら粉を投入



■調査地域 首都圏(東京/神奈川/埼玉/千葉)

■対象条件者 ●30歳以上男女(未婚者、子供の有無不問)

●過去1ヶ月以内にそば店で温かい天ぷらそば(えび天)もしくは、温かいかき揚げそばを食べた人

■最終完了数 ●天ぷら 107人 ●かき揚げ 154人 ■調査日 2011年10月