

日清製粉
Welna

天
ぷ
ら

AJIWAIGOROMO

Tempura Batter Mix

Flour perfect for showcasing flavors in Japanese cuisine

天ぷら粉 味わい衣 



株式会社 日清製粉ウェルナ

Nisshin Seifun Welna Inc.

The photographs are for illustrative purposes only.

Carefully-crafted features of product **AJIWAIGOROMO Tempura Batter Mix**

This product is made from a carefully-selected first-class wheat flour that is optimal for tempura.

It is excellent for producing a finish that is starkly white with crispy blooming-flower shapes.

It utilizes the inherent flavor of wheat to showcase the tempura ingredients.

The resulting texture is soft with an outstanding melt-in-the-mouth feel.

天ぷら粉 味わい衣

AJIWAIGOROMO Tempura Batter Mix

Easy to store
with zip fastener

Instructions provided in
English for non-Japanese
speakers

Packaging : 1 kg × 15
Cardboard box : 340 × 440 × 175 mm
Individual package : 275 × 105 × 85 mm
Case weight : 15.7 kg
POS Code : 4902110346862
GTIN Code : 14902110346869



調理方法

- 天ぷら粉1kgを冷水1.6ℓに入れ、箸や泡立器等でよく混ぜ合わせます。
※かき混ぜすぎると、余計な粉が出てしまい、花が硬くなります。
※混ぜ難いことで水を増減してください。
- 油の温度は170～180℃(油に落ちたコロモが中間まで赤、手に持ったときに少し熱い程度)が適度です。
※粉を揚げると油温は160℃程度で揚げてください。
- タネにコロモをつけて揚げます。
※コロモを上から少しづつ落とすときれいな花が出来ます。
- 油から上げる時に2～3回振ってよく油を切ります。

名 称 天ぷら粉
原材料名 小麦粉(国内製造)/ベーキングパウダー
内容量 1kg
賞味期限 特許下駄に記載
保存方法 高温多湿の場所、直射日光を避けて
保存してください。
販売者 株式会社日清製粉ウェルナ
東京都千代田区田原1-25
製油所 日清製粉株式会社 名古屋工場
愛知県名古屋市中川区長坂町1-1

Instructions

- Add 1kg of tempura batter mix to 1.6ℓ of cold water and mix gently with cooking chopsticks or a whisk.
※ Mixing too much will cause the batter to become sticky and results will not be light and crispy.
※ Please adjust the amount of water depending on the type of food that will be fried.
- The oil temperature should be 170 to 180°C (so that when a drop of batter is dropped into the oil, it sizzles to the middle and then rises to the surface).
※ When frying vegetables, please fry at about 160°C.
- Drop the ingredients into the batter and fry.
※ Shimmering ingredients little by little from the top will create a light and fluffy coating.
- After removing ingredients from the oil, shake 2 or 3 times to remove excess oil.

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	357 kcal
たんぱく質	2.8 g
脂 質	1.6 g
炭水化物	76.3 g
食塩相当量	0.44 g

※サンプル成分分析による推定値



The photographs are for illustrative purposes only.

株式会社 日清製粉ウェルナ Nisshin Seifun Welna Inc.

Overseas Business Development Office Corporate Planning Dept.
25, Kanda-Nishiki-cho 1-chome, Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN tel. +81-3-5282-6264