

日清製粉
Welna

業務用

天ぷら



和食なら、
天ぷら粉
味わい衣



株式会社 日清製粉ウェルナ

※写真は全て調理例です。



天ぷら粉 味わい衣 製品のこだわり

天ぷらに最適な厳選された薄力一等小麦粉を使用しています。

花咲きが良く、明るい白色に仕上がります。

小麦本来の持ち味を活かし、素材を引き立てます。

ソフトで口どけ良い食感です。

天ぷら粉 味わい衣

保存に便利な
チャック付き

英語表記付
外国人の方
にも対応

荷姿 : 1kg×15
段ボール : 縦340×横440×奥行175mm
個包装 : 縦275×横105×奥行85mm
ケース重量 : 約15.7kg
JANコード : 4902110346862
ITFコード : 14902110346869
マークコード : 346860



調理方法

- 天ぷら粉1kgを冷水1.6ℓに入れ、菜箸や泡立器でよく混ぜ合わせる。
※かき混ぜすぎると、余計な粉が出てしまい、花が厚くなってしまいます。
※混ぜ過ぎによって水を増減してください。
- 油の温度は170～180℃(油に落としたりココロ毛が中層まで沈み、手に少し油がくっつく程度)が適当です。
※粉を揚げる場合は160℃程度で揚げてください。
- コメにココロ毛をつけて揚げます。
※ココロを上から少しづつ落とすときれいな花が出来ます。
- 油から上げる際2～3回揺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 特許下製に記載
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
東京都千代田区神田錦町1-25
製造所 日清製粉株式会社 名古屋工場
愛知県名古屋市中川区長良町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 sinks 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.
※ Submerging 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(100g当たり)	
エネルギー	357kcal
たんぱく質	2.9g
脂 質	1.6g
炭水化物	76.3g
食塩相当量	0.44g

※分析値による推定値



※写真は全て調理例です。

株式会社 日清製粉ウェルナ

<https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/b2b/>

業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (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 (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 (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 (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 (092) 472-4881

製品情報はこちら

日清製粉ウェルナ業務用

