

2023年1月30日

大阪の粉屋がつくった逸品

『めっちゃザク旨い！から揚げ粉』

～冷めてもザクザク 驚きの食感！～

2023年2月1日(水)新発売

奥本製粉株式会社(代表取締役社長:小河原賢二)は、家庭用から揚げ粉の新製品を2月1日(水)に発売することとなりましたので、下記の通りご案内いたします。

『めっちゃザク旨い！から揚げ粉』は、家庭での調理を“より簡単で楽しく”かつ、“本格的でおいしい”をテーマに開発をしました製品です。

「まぶし追い水製法」と当社独自のから揚げ粉の配合により、“簡便調理”と“ザクザクとした衣でジューシーなお肉の食感”を実現しました。

『めっちゃザク旨い！から揚げ粉』をぜひ一度ご賞味ください。

おいしさの秘訣は
「まぶし追い水製法」

商品特長



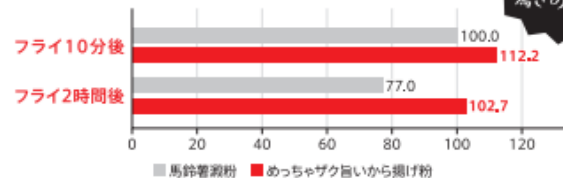
- お肉にから揚げ粉をまぶした後、水を加えて混ぜてフライするだけの簡単調理“まぶし追い水製法”。
★お肉の下味付け処理が不要！
★フライパンを使って、深さ1cmの油でもOK！
- ゴツゴツしていて、ザクザクとした食感の衣に仕上がります。冷めてもザクザクが続きます。
- こだわりの“うま醤油味”

めっちゃザク旨い! から揚げ粉 / ザクザク・おいしさの秘訣

1 ザクザク食感!

「まぶし追い水製法」は具材に粉をまぶし、水と混ぜるだけ。簡単に凸凹感のある衣を作ることができます。ザクザクとした衣とジューシーなお肉の食感をお楽しみいただけます。

●衣のザクザク感の比較 馬鈴薯澱粉(フライ10分後)を100%とした場合の比較



冷めてもザクザク驚きの食感!

「まぶし追い水製法」とは?

お肉から揚げ粉をまぶした後、水を加える(追い水する)製法です。この製法と独自のから揚げ粉配合により、**ダマ(小さなかたまりの衣)**ができ、揚げた後に**ザクザクとした食感**に仕上がります。



揚げる前の状態

簡単調理

- 材料
- から揚げ粉.....1袋(100g)
 - 水.....大さじ3(45mL)
 - 鶏肉.....約500g(もも肉なら2枚分)



1cmの油でもOK!

2 こだわりの味!

香味野菜と醤油の旨味が広がる**“うま醤油味”**に仕上げました。冷めても変わらぬおいしさでお弁当のおかずにもぴったりです。

3 油汚れが少ない!

細かな揚げカスが少なく、油汚れが軽減します。



左:「めっちゃザク旨い!から揚げ粉」で揚げた後の油
右:通常の電田を揚げた後の油

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	335kcal
たん白質	8.1g
脂質	0.7g
炭水化物	74.0g
食塩相当量	6.4g
	(推定値)

商品概要

商 品 名	『めっちゃザク旨い! から揚げ粉』
荷 姿	100g × 10 × 4 (段ボール箱)
発 売 日	2023年2月1日(水)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

奥本製粉株式会社 営業部 営業企画チーム 担当: 奥野・佐々木

TEL: 072-432-0490