

日清

おそば屋さん・うどん屋さんの

天ぷら粉シリーズ

日清 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。持ち運び便利な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。

	荷姿	賞味期間	ケース重量	クラフト袋(m/m)	マークコード	添加物
日清 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	10ヶ月	10.3kg	340×530×92	394990	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。持ち運び便利な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。

	荷姿	賞味期間	ケース重量	クラフト袋(m/m)	マークコード	添加物
日清 おそば屋さんうどん屋さんの天ぷら粉 つゆ溶け衣	10kg	10ヶ月	10.3kg	340×530×92	394980	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。

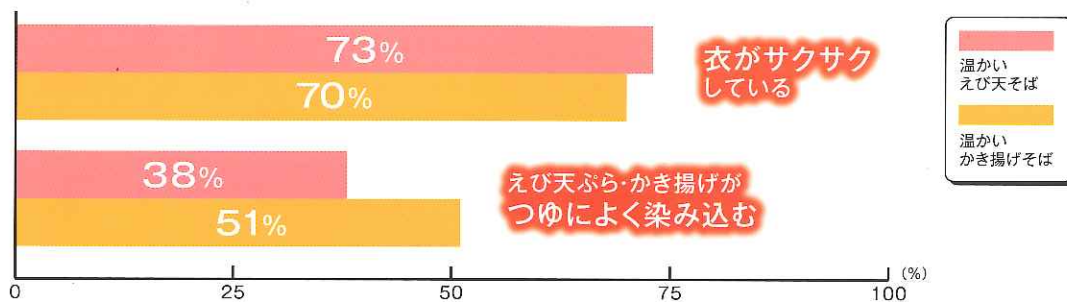


● 各要素の満足度への影響度合い

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。

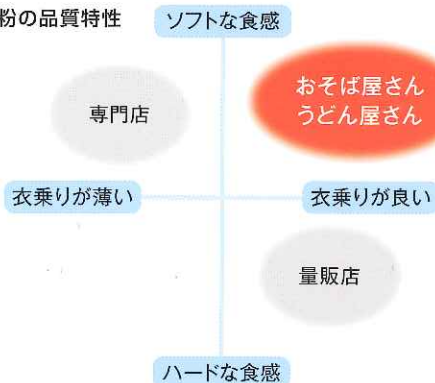
衣のサクサク感や、つゆの染み込みやすさが天ぷらには求められています。

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