

おいしく焼ける・おいしく揚がる！

SHOWA 魔法シリーズで失敗知らず！！

『魔法のお好み焼粉』

『魔法の天ぷら粉』

昭和産業株式会社

粉ものメーカーとしておなじみの昭和産業の『魔法シリーズ』から、人気の『魔法のお好み焼粉』と『魔法の天ぷら粉』を取り上げます。

最近、一時のブームのような派手さはないものの、家庭調理での粉ものは相変わらず高い人気を保っています。ホットプレートやタコ焼き器などの普及も後押しとなって、簡単にできるホットケーキやパンケーキなどはもちろん、用途別に家庭でよく利用されています。

SHOWA『魔法シリーズ』の『魔法のお好み焼粉』は、日本人なら大抵の人が好んで食べる「お好み焼」を、お家で手軽にしかもおいしく食べられると大評判。一見簡単そうに見えるお好み焼、でもいざ作るとなると結構複雑さを持っている料理といえます。粉と水の分量、具材との混ぜ合わせ、そして焼き方など注意点があってなかなかうまくいかないようです。でもSHOWA『魔法のお好み焼粉』なら大丈夫。



『魔法のお好み焼粉』100g×4袋（小分けタイプ）

『魔法のお好み焼粉』のこだわり3つのポイント（魔法）は…

- ①分量が分かる使いやすい小分けパック。
- ②焼き上がりふっくら食感のこだわり配合。
- ③コツがわかる見やすいレシピ。

の3つのポイント（魔法）でおいしく焼きあがります。あとは好みの具材を入れて家族や仲間と大いに楽しみましょう。

SHOWA『魔法シリーズ』からのもう一つは、和食の雄、天ぷらをおいしく食べられるようにサポートしてくれる『魔法の天ぷら粉』。

天ぷらといえば具材はもちろん、衣と揚げ方が基本中の基本。衣付けがうまくいかなければおいしさが半減、揚げ方がまずければさらに半減、せっかくの料理が台無しになります。

『魔法の天ぷら粉』の3つのポイント（魔法）は、

- ①こだわりの配合で、ほめられ天ぷらが簡単に作れます。
- ②冷めてもおいしいサクサク食感の持続製法。
- ③計量いらすの簡単小分けパック。

冷めてもおいしいからお弁当にも最適。あとは、好みの具材でサクサク衣の天ぷらを存分にお楽しみください。

家庭調理で「お好み焼」と「天ぷら」を簡単に楽しめるようサポートしてくれるSHOWA『魔法シリーズ』は、おいしいものを家庭で食べたいと望んでいる多くの方々にきつとよろこんでいただける、お助け調理素材です。

上手に使用えば家庭の食卓は笑顔がいっぱい、昭和産業は皆さんの笑顔づくりのサポートに、これからも一層励んでいきます。



『魔法の天ぷら粉』120g x 2袋（小分け使い切りタイプ）