

品質のばらつき

原料の安定調達困難

手揚げ調理の負荷

など、かき揚げの調理現場には多くの課題があります。

人手不足にお困りの現場でも、
高品質なかき揚げがいつでも簡単に提供できます！

冷凍かき揚げを利用するメリット

- 1 時短調理、作業の効率化**
下ごしらえが不要で、すぐ使用できるので調理時間の短縮ができ、大量調理が可能です。
- 2 誰でも簡単調理が可能**
そのまま揚げるだけなので、誰でも高品質なかき揚げを作ることができます。
- 3 いつでも揚げたてを提供可能**
冷凍庫にストックできるので、提供したいときにすぐに調理ができます。



日清製粉ウェルナの冷凍かき揚げシリーズ

製品名 | 粉からこだわるサククリ大判野菜かき揚げ



荷姿	3780g (630g (6個)×6)×2
個包装サイズ	446×286×33mm
段ボールサイズ	360×487×115mm
ケースサイズ	360×487×(115×2)mm
賞味期間	15ヶ月
ケース重量	9.0kg
JANコード	—
ITFコード	34902110291941
マークコード	291940

製品名 | 粉からこだわるサククリ野菜かき揚げR



荷姿	2700g (450g (6個)×6)×2
個包装サイズ	390×250×55mm
段ボールサイズ	300×400×135mm
ケースサイズ	300×400×(135×2)mm
賞味期間	15ヶ月
ケース重量	6.5kg
JANコード	—
ITFコード	34902110292191
マークコード	292190

製品名 | 粉からこだわるミニ野菜かき揚げR



荷姿	3600g (300g (10個)×12)×2
個包装サイズ	250×240×55mm
段ボールサイズ	340×467×184mm
ケースサイズ	340×467×(184×2)mm
賞味期間	15ヶ月
ケース重量	8.6kg
JANコード	—
ITFコード	34902110292061
マークコード	292060

株式会社 日清製粉ウェルナ

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

業務用の
天ぷら製品情報は
こちら



日清製粉ウェルナ業務用 天ぷら

日清製粉 **welna**

業務用

粉から
こだわる

粉からこだわる
サククリ
大判野菜
かき揚げ



冷凍

日清製粉ウェルナの



直径:約110mm 高さ:約25mm

粉から
こだわる
サククリ野菜
かき揚げR



直径:約85mm 高さ:約30mm

かき揚げ



粉からこだわる
ミニ野菜
かき揚げR
自然解凍可能



直径:約70mm 高さ:約20mm

※写真は全て調理例です。

当社独自技術“熱処理小麦粉”を配合することで…
火抜けが良く、カラッと揚がる！時間が経っても、サクミ持続！



玉ねぎ 人参
 いんげん

原寸大 直径:約110mm 高さ:約25mm

粉からこだわる
サクリ大判野菜かき揚げ

野菜の甘味を感じ、存在感のある大きな冷凍かき揚げです。手揚げのような外観で、ほぐれやすくサクサクの食感です。

凍ったまま170℃に熱した油で約1分間揚げてください。
 (表面30秒、裏面30秒)

●かき揚げ丼



大判のかき揚げは、かき揚げ丼にすることで、食べ応えと存在感のあるメニューに。



玉ねぎ 人参
 いんげん

原寸大 直径:約85mm/高さ:約30mm

粉からこだわる
サクリ野菜かき揚げR

手揚げのような外観で高さのある冷凍かき揚げです。サクリと軽い食感で野菜の甘味を感じられます。

凍ったまま160℃に熱した油で約1分20秒間揚げてください。
 (表面40秒、裏面40秒)

●かき揚げうどん



嵩高のかき揚げはうどんにのせても食べ応えがあり、ボリューム満点です。



玉ねぎ 人参
 いんげん

原寸大 直径:約70mm/高さ:約20mm

自然解凍可能！

- 室温約20℃の場合:約1時間
- 冷蔵約4℃の場合:約2時間

粉からこだわる
ミニ野菜かき揚げR

手揚げのような外観で使い勝手のよいミニサイズの冷凍かき揚げです。サクサクとした食感で野菜の甘味を味わえます。

凍ったまま160℃に熱した油で約1分間揚げてください。
 (表面30秒、裏面30秒)

●かき揚げ包(パオ)パンズ



サクサク食感のミニかき揚げを、ふわふわの包(パオ)パンズにはさんだワンハンドメニューです。

※写真は全て調理例です。

生産性の向上に！

手揚げと冷凍かき揚げの比較

かき揚げの生産性を改善することができます！

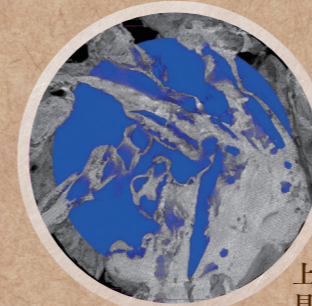


●衛生管理の簡便化・品質の均一化にもつながります！●

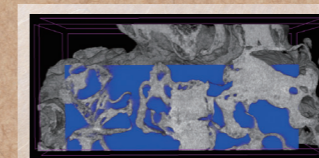
気孔を多く含み、嵩の高いかき揚げに！

空隙率の解析

解析範囲について、かき揚げ内部を対象として空隙の割合を測定した。(青色が空隙)



上から見た図



横から見た図

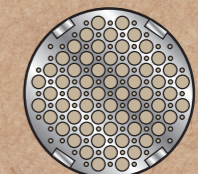
当社製品は、

かき揚げ内部に気孔を多く含む(=ポーラスな)構造のため、嵩(かさ)の高と、サクリ軽い食感が特長。

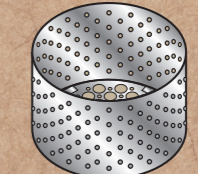
当社製品
 (粉からこだわるサクリ野菜かき揚げR)

※かき揚げ内部のCT画像

特許技術のかき揚げ
 リングを活用した
 製造工程



当社の特許技術「かき揚げリング」を製造工程に活用することによって、嵩の高いかき揚げに仕上がります。



底面がべちゃっとせず、吸油感の少ない、カラッとした食感に！

特許第5810102号