

サクッと軽い食感！
打ち粉いらすの
天ぷら粉シリーズ

打ち粉不要でも
しっかり結着。
この三品でどの業態にも
対応します。



天ぷら粉
打ち粉いらすの揚げ上手

打ち粉をする作業が省けます。また、軽くゆすって揚げるだけで、追いバターも必要がない画期的な天ぷら粉です。軽い食感で外食に適しています。保存に便利なチャック付き。

天ぷら粉 **2026年春 発売**
打ち粉いらすの華やか衣

従来必要な打ち粉工程がいらす天ぷら粉です。軽い食感ながら、経時耐性が良く、サクとした食感が長持ちします。外食にもパック販売にも適しています。保存に便利なチャック付き。

天ぷら粉
打ち粉いらすのかるサク衣

従来必要な打ち粉工程がいらす天ぷら粉です。時間がたっても軽くてサクサクした食感が長持ちするので、テイクアウトやスーパーのパック販売に適しています。

三品の特長を活かせる販売シーン

当社「打ち粉いらすの天ぷら粉シリーズ」は、それぞれに特長があり、業態や販売シーンに合わせてお選びいただけます。



※写真は全て調理例です。

	揚げたてのサクサク感 (外食向き)	食感の経時変化耐性 (パック販売向き)	向いている業態
打ち粉いらすの揚げ上手	★★★★	★	外食
打ち粉いらすの華やか衣	★★	★★	外食・惣菜
打ち粉いらすのかるサク衣	★	★★★★	惣菜

外食やテイクアウトにも! 惣菜売場にも!



① 用意

作業性が良い! 省時間 省スペース

打ち粉なしでも

② 形式

衣がはがれにくい!

打ち粉なしでも

③ 参考

ボリュームがでる!



1 水に天ぷら粉を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜます。



2 **打ち粉は必要ありません!**



3 種にバター液を付けます。



4 油に投入し、揚げます。

※写真は全て調理例です。



天ぷら粉
打ち粉いらすの揚げ上手

荷姿	1kg×10
個包装サイズ	320×210×40mm
段ボールサイズ	175×509×255mm
賞味期間	12ヶ月
ケース重量	10.8kg
JANコード	4902110395082
ITFコード	14902110395089
マークコード	395080



天ぷら粉
打ち粉いらすの華やか衣

荷姿	1kg×10
個包装サイズ	320×210×40mm
段ボールサイズ	175×509×255mm
賞味期間	12ヶ月
ケース重量	10.8kg
JANコード	4902110276725
ITFコード	14902110276722
マークコード	276720



天ぷら粉
打ち粉いらすのかるサク衣

荷姿	1kg×10
個包装サイズ	310×195×40mm
段ボールサイズ	175×509×255mm
賞味期間	12ヶ月
ケース重量	10.8kg
JANコード	4902110394818
ITFコード	14902110394815
マークコード	394810

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 愛知県名古屋市東区武平町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

