

国内農産物を食べましょ

「こな屋さんのてんぷら粉」は国内産原料を100%使用し、日本の農業を大切に守り続けていきたいと願ってつくりました。

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	345 kcal
たんぱく質	6.3 g
脂質	1.2 g
炭水化物	77.5 g
食塩相当量	0 g

(推定値)



4 980435 522291

- * 開封後は吸湿、虫害、においの付くのを防ぐため、密封容器に入れ、早めにお使いください。
- * 本品製造工場では、卵、乳を含む製品を生産しています。
- * 製品について、お気付の点がございましたら、製造者までご連絡ください。



ここがポイント職人技 //

カラッと揚げる「天ぷら」のつくりかた

材料 てんぷら粉1カップ(100g)
冷水1カップ弱(180cc)・全卵1個

* 本品は添加物(着色料等)を使用していないため、全卵をお使いになると上手に出来ます。

- 混ぜ方とその順序**
- ①全卵を泡が立たないようにやさしく混ぜます。
* 泡はコゲの原因となりますのでご注意ください。
 - ②冷水を加えます。
* 小麦粉に含まれる麩質(グルテン)を活性化させないように冷水を使います。
 - ③てんぷら粉をふるいながら加え軽く混ぜます。
* 粉をふるいますと、ムラなく均一に混ぜられます。
- 上手な揚げ方**
- ①油の温度は170~180℃(油に落としたコロモが中から浮き上がる程度)が最適です。
 - ②具にコロモをつけて揚げて下さい。勢いよく出ていた泡が、静かに小さくなれば出来上り。
* 一度に具を入れすぎると油の温度が下がりますのでご注意ください。

ご注意

- * 水分の多い揚げ種は油がはねる原因となりますので、水気を良くふき取って下さい。
- * ドーナツ、スペイン風揚げ菓子などでてんぷら粉を練った生地を油で揚げる時は、場合により生地が破裂して、やけどをする危険がありますのでご注意ください。

名称	てんぷら粉
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、でん粉、こめ粉
内容量	500g
賞味期限	袋前面下部に記載
保存方法	高温多湿の場所、直射日光を避けて常温で保管してください。
製造者	府金製粉株式会社 岩手県岩手郡岩手町川口17-5-1 TEL 0195-65-2226

<https://fuganeseifun.co.jp>