



ひよこ豆で作った『揚げ物ミックス』 から揚げ粉 / パコラミックス / クリスピーフライドチキンミックス

新発売



パッケージリニューアル



スパイス専門メーカー、マスコットフーズ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：安間 香和里、以下：マスコットフーズ）は、「Hearty Rich ビーンズ」シリーズの新たなアイテムとしてひよこ豆粉を使用した揚げ物ミックス「から揚げ粉」を発売致します。同シリーズの「パコラミックス」「クリスピーフライドチキンミックス」は2010年より販売しておりご好評をいただいておりますが、「から揚げ粉」の発売にあたり、より分かりやすいパッケージへリニューアル致しました。

【おいしさのポイント】

ひよこ豆粉がベース

一般的な揚げ物ミックスは小麦粉がベースとなっていることが多いですが、本シリーズ品は良質なたんぱく質や食物繊維、葉酸など水溶性のビタミンが豊富に含まれていると言われる「ひよこ豆」を粉末状にし、揚げ物用衣ミックスに仕上げました。豆の香ばしさやうまみが加わり、いっそうおいしい揚げ物に仕上がります。

シンプルな原材料・化学調味料不使用

味付けはシンプルにスパイスと塩、醤油や砂糖のみ、化学調味料に頼らない自然な味わい。また、スパイスメーカーならではのオリジナルブレンドスパイスを加え、風味付けだけでなく、豆特有の青臭味や食材の臭みをカバーしていっそうおいしく仕上げます。

「吸油少なめ」揚げ物を健康的に

ひよこ豆の衣は吸油が少なく、油切れがよいのでヘルシーに仕上がりに、冷めても油っぽくならず、サクサク・カリカリな食感が続きます。

独自のブレンドで当社小麦粉使用 揚げ物用衣ミックスに比べ、吸油が1/3~1/2 以下

【商品詳細】

から揚げ粉 [生姜醤油味]

ひよこ豆の粉と米粉をブレンドした油切れがよくサクッとした食感の衣も美味しいから揚げ粉。豆の衣でしっかりと鶏肉を包むので衣はサクサク、中はふっくらジューシーに揚げあがります。

原材料 ひよこ豆粉、米粉、食塩、粉末醤油、ジンジャー、ガーリック、こしょう、砂糖、パプリカ、オニオン、セロリシード、(一部に小麦・大豆を含む)

パコラミックス =インド風天ぷら粉=

ひよこ豆の粉と米粉、9種のスパイスをブレンドしたほんのりスパイシーな野菜がおいしいオリジナル天ぷら粉。豆の衣でしっかりと野菜を包むので衣はサクサク、中はしっとり揚げあがります。

原材料 ひよこ豆粉、米粉、食塩、クミン、コリアンダー、ターメリック、パプリカ、ガーリック、こしょう、ジンジャー、タイム、セージ

クリスピーフライドチキン ミックス

丸ごと粗挽きにしたひよこ豆と10種のスパイスをブレンドした油切れがよくカリッとした食感の衣もおいしいフライドチキンミックス。

原材料 ひよこ豆粉、食塩、こしょう、セロリシード、ガーリック、オニオン、パプリカ、ローレル、セージ、ナツメグ、クローブ、シナモン

■Hearty Rich ビーンズとは？



食物繊維や良質のたんぱく質が豊富な豆。豆&スパイスで彩る美味しくからだに嬉しい手軽な豆メニューをご提案致します。同シリーズの「ひよこ豆のポタージュ」「レンズ豆のポタージュ」「3種豆の和風ポタージュ」もご好評いただいております。

■商品規格

商品名	内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間
から揚げ粉	45 g	10 袋	¥230 (税別)	製造日より1年
パコラミックス	40 g	10 袋	¥230 (税別)	製造日より1年
クリスピーフライドチキンミックス	45 g	10 袋	¥230 (税別)	製造日より1年

【マスコットフーズ株式会社 概要】

会社名 : マスコットフーズ株式会社 代表者 : 代表取締役社長 安間 香和里
本社所在地 : 東京都品川区西五反田 5-23-2 設立 : 1985年
資本金 : 1100万円
業務内容 : スパイス・ハーブ・シーズニング・加工食品の販売、ワインの輸入販売
U R L : <http://www.mascot.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

マスコットフーズ株式会社
Tel:03-3490-8418 / Fax:03-3490-6170

● お客様からのお問い合わせ先: マスコットフーズ株式会社 Tel:03-3490-8418