

パン粉だけで簡単!

「もつと簡単に、

さらに美味しく出来ました」

誰でもお手軽「簡単調理」

材料が少なく「経済的」

簡単に出来る「美味しさ」



卵を使わずに衣をピタッとつけられる「揚げピタ粉」

トンカツ・串カツ・アジフライなどの揚げ物が簡単・便利にピタッ、サクッのたまらない食感!

卵を使わず

衣がピタッとくっつき、極上の揚げ物に!

お肉と衣の間がすき間なく  
ピタッとくっつきます!  
従来品と比べ一目瞭然!  
歩留り約5%UP!



一般的な仕上がり

スカ  
スカ...

お肉と衣の間にすき間が...

食べてる途中で衣がはがれてしまう...  
そんなお悩みを「揚げピタ粉」が解決します!

揚げ物の悩みであった「衣の剥離」が「揚げピタ粉」を使用する事で、剥がれにくく密着性の高い揚げ物に生まれ変わります。また、歩留まり改善、打ち粉不要による作業工程の簡素化、卵未使用により卵アレルギーの方でも食せる等、衣の密着性以外にも数多くの特性があります。

卵を使わず、  
トンカツなどの揚げ物が  
ピタッ、サクッ  
のたまらない食感に!



国味  
寶彩®

原材料

小麦粉、食塩、香辛料、  
増粘剤(加工でん粉、タマリンドガム)