

# 機能性ミックス粉のご提案

---

収益改善と美味しさをUP！

白鳥印ハイミックス粉の機能の一部を紹介



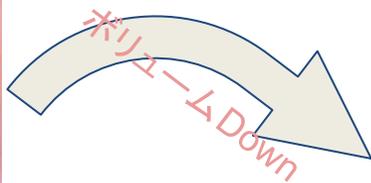
西日本食品工業株式会社/

〒861-4108 熊本県熊本市南区幸田2-6-1 TEL:096-378-5161 FAX096-378-1227

<https://hakuchou.co.jp>

# 惣菜定番の唐揚げ改良のお悩みをお持ちの開発担当者さま必見です！

## ① 唐揚げの歩留まりが悪いと感じている方



## ② 唐揚げを揚げた後の油の汚れ具合が気になる方



新しい油も  
直ぐ汚れます。



# 機能性ミックス粉を使用するメリット1(見た目のお得感向上)

唐揚げを揚げた後のボリューム感 UP!  
揚げ後歩留まり 対肉 120%

付帯効果  
中身は、ふっくらとジューシ食感

下味液漬け込み+馬鈴薯澱粉まぶし唐揚げ  
モモ肉478g⇒油調後435g 91%



なぜなら肉汁を逃さない配合が...

弊社機能性ミックス粉使用唐揚げ  
モモ肉481g⇒油調後589g 122%



## 機能性ミックス粉を使用するメリット2(油ダメージ低減)

### 油調後の油汚れが少ない

#### 付帯効果

外側は、カリッと食感、油っぽさ低減

何故なら肉をコーティングする配合が...

下味液漬け込み+馬鈴薯澱粉まぶし唐揚げ  
油調後の油



弊社機能性ミックス粉使用唐揚げ  
油調後の油



\* 鶏モモ肉 左478g、右481gを使用、油1L温度170°Cで唐揚げを揚げて比べた。

## 機能性ミックス粉を使用するメリット2(油ダメージ低減)

油調後の透明度比較驚きの効果！



# 機能性ミックス粉を使用するメリット3(商品に様々な特徴付与)

## オリジナル商品開発

### 様々な機能付与

例えば・・・

レンジUP耐性、様々な味付け、フレーバー 付与

見た目の改良、色、衣の形状等々

弊社ミックス粉を使用してこれらの特徴を付与した商品開発のお手伝いをいたします。



## ミックス粉OEM・PB生産品目の取扱い一覧

ミックス粉OEM・PB種目	包装形態	量目	使用原料	最低生産ロット
唐揚げ粉、フライドチキンミックス粉、天ぷら粉、パン粉付けバター粉、たこ焼き、お好み焼き粉	紙袋イージーオープン形式	5kg～20kg	各種澱粉、小麦粉、香辛料、調味料等	600kg～
	各種個包装	50g～1kg		
下味粉（調味料、香辛料） 例) 粉末スープ、粉末出汁の素	個包装	50g～1kg	各種粉末食品、食塩、調味料製剤、香辛料、添加物	100kg～
各種粉末調味料配合			各種粉末食品添加物	
各種食品添加物配合 例) ピクルス液用畜肉品質改良剤 ベーキングパウダー 重曹 漬物用粉末調味料配合				



ご視聴有難うございました

この度ご紹介した製品や弊社ハイミックス粉に少しでもご興味を持たれた方は、以下迄お気軽にお問い合わせ下さい

西日本食品工業株式会社  
熊本市南区幸田2丁目6-1  
TEL096-378-5161  
FAX096-378-1227  
HP <https://hakuchou.co.jp>  
mail [info@hakuchou.co.jp](mailto:info@hakuchou.co.jp)



今回、比較した唐揚げのテスト手順をYouTube動画にまとめておりますのでご興味がある方は、以下のリンクよりご視聴頂けます。  
ご視聴時間は、2分20秒です。



動画⇒

