

報道関係各位

2017年7月10日

【2017年秋季 業務用油脂 新ブランド・新製品のご案内】
香りとコクでおいしさをデザインする新ブランド
「J-OILPROプロのための調味油」誕生！
新ブランド製品第一弾「花椒油」1000gエコボトルを先行発売します。

2017年8月下旬より全国で発売

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、資本金 100 億円、代表取締役社長；八馬史尚）は、業務用油脂製品として、香りとコクでおいしさをデザインする新ブランド「J-OILPROプロのための調味油」を立ち上げます。また、新ブランド製品の第一弾として、『J-OILPROプロのための調味油』花椒油」1000gエコボトル×6本入りを先行発売します。



J-OILPRO プロのための調味油

『J-OILPROプロのための調味油』花椒油」は、花椒のさわやかな香りと、ほど良い刺激を植物油脂にたっぷりと溶け込ませた調味油です。本場四川料理に欠かせない風味を、当社がオイルタイプに仕立てました。

以上

<製品概要>

- ・製品名 : 「J-OILPROプロのための調味油」花椒油
- ・荷姿 : 1000 gエコボトル×6本入り／ケース
- ・出荷日 : 2017年8月下旬
- ・製品特長 : 花椒のさわやかな香りと、ほど良い刺激を植物油脂にたっぷりと溶け込ませた調味油です。
- ・使用方法 : 麻婆豆腐等の炒めものの仕上げ時に、1～2%程添加してください。

<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>
株式会社J-オイルミルズ C S R 部広報グループ長 鈴木
TEL 03-5148-7103 FAX03-5148-7107

株式会社J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

「J-OILPROプロのための調味油」について

J-オイルミルズでは2017年度より「油を究めて幸せを創る 2020」－「あぶら」を究めて、心動かすおいしさを創造する おいしさデザイン企業へをテーマとした第五期中期経営計画を推進しています。

当社ではこの度、『おいしさデザイン企業』を目指した油脂の高付加価値化への取組みとして、業務用油脂において、**香りとコクでおいしさをデザイン**する新ブランド、「J-OILPROプロのための調味油」シリーズを立ち上げました。

J-OILPRO

プロのための調味油

「J-OILPROプロのための調味油」は、素材そのものの香りや調理した時の香り（調理香）をオイルにしっかり溶け込ませ、それを様々な調理シーンでいつでも引き出せる、**「料理の味を調べておいしくするオイル（調味油）」**です。

商品毎のメニュー提案はもちろん、調理工程や生産工程に至るまで、様々なシーンに対応したご提案を実施し、オイルならではの機能で、お客様の課題解決に貢献していきます。

オイルが素材や調理の

- 香りを引き出す
- 香りを溶け込ませる
- 香りを立たせる



オイル
ならではの
コク



強い
おいしさ

● 「J-OILPROプロのための調味油」シリーズ製品群

発売日：2017年10月上旬（花椒油は8月下旬より先行発売）

