



# 炭火焼き風味オイルの特長

あの香ばしい炭火焼きの風味を、  
手軽に、そして安定的に再現できます。

- ✓ 特許技術により、炭火焼きの燻煙の香りそのもの  
のような香ばしい風味を再現
- ✓ 炭火焼きの設備がなくても炭火焼き感を出す  
ことが可能
- ✓ 調理から時間が経っても炭火焼きの風味を維持  
することができる



和洋中 ジャンルを問わず、幅広くご活用いただけます！



ハンバーグなどの肉料理  
との相性は抜群◎



炭火で焼いたような  
焼き魚の香ばしい風味を



中華料理の高温加熱の  
香ばしさを



炭で焼いていない状態で焼きあがったものに「JOYL PRO」の炭火焼き風味オイルを付けると、香りがしっかり出て、炭の燻煙をまとったような感じがしましたね。化学的な匂いはなく、炭の香りをナチュラルに付けられますね。通常は、炭を起こして焼くまでの工程がとても大変ですが、「JOYL PRO」の炭火焼き風味オイルを使うと、そういった手間が省けるのもポイントですね。

根津・焼鳥 照隅 | オーナーシェフ 杉本浩一郎



中華料理では、炒飯や炒め物等、鍋肌にちょい足しすると中華鍋を高火力で煽ったような香りが移るので、香りでワンランクアップさせられる製品だと感じました。町中華の小さな厨房で炭火調理の環境を整えるには、スペースと費用が必要になり、料理の価格に跳ね返ってしまいます。これ1本で、炭火の風味を手軽に付与できるのであれば、優れた製品だと十分言えますね。

五反田・翔福 | オーナーシェフ 板垣翔

※シェフ個人の感想です



商品名 **JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル 1000gエコボトル**  
荷姿 **1000gエコボトル×6本入り/ケース**

総重量	外装 (mm)	個装 (mm)	JANコード	ITFコード	品目コード	品目名称漢字 (全角)	品目名称カナ (半角)
6.6kg	正面幅/282 奥行/191 高さ/277	正面幅/91 奥行/95 高さ/261	4902590154902	14902590154909	15489	JPRO炭火焼き風味オイル1000g×6	JPROXミツヤケウオイル1000GX6

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  
www.j-oil.com

業務用油脂の商品紹介・お役立ち情報は  
こちら [JOYL業務用油脂サイト foodservice-joyl.com](http://foodservice-joyl.com)

