

業務用

JOYL
Joy for Life

JOYL PRO®

エンハンスオイル



料理のコクを
アップ

料理のコクをアップ

乳製品と相性抜群

様々なシーンで
効果を発揮

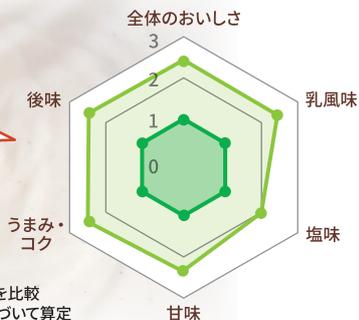
JOYL PRO® エンハンスオイルの特長をご紹介します

食材の風味・コクを向上し、濃厚な仕上がりに！

乳脂を特殊技術により加工した「JOYL PRO® エンハンスオイル」を使用することで、乳風味を高めながら、甘みやコクが付与されるため、全体的に味に深みが増し濃厚な仕上がりになります。

市販のホワイトソースに1%添加での効果

乳風味・甘味・塩味・うまみ・コクの底上げと後味の増強により、おいしさが向上！



※Control (菜種油) を0とした時の強度を比較
※専門パネルが評価した味の平均点に基づいて算定

乳製品だけじゃない！ 様々なシーンで効果を発揮！

本製品は、牛脂やラードに含まれる肉の甘い香り成分で知られるラクトン類や肉を焼いたときに出る香ばしい香りピラジン類などの香り成分を特殊技術により生成しているため、肉の美味しさ(脂の甘み・うまみ・コク)を高める効果もあります。



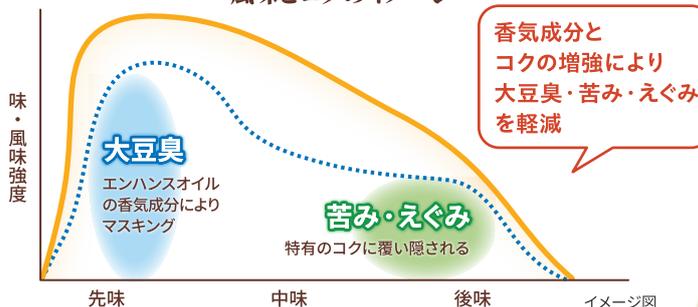
エンハンスオイルを添加するだけで、ハンバーグやメンチカツの動物脂感やコクを強化することができます。

大豆たんぱく臭のマスクング効果

肉の代替品として大豆タンパクを使用することでコストダウンを図ることもありますが、その際に気になるのが、大豆タンパクならではの臭い...

しかしエンハンスオイルを添加することで、原因となるにおい成分や、苦み、えぐみが覆い隠され感じにくくしてくれます。

エンハンスオイル使用時の 風味とコクのイメージ



乳製品との相性が抜群！

エンハンスオイルは、乳やチーズに含まれる主要な香り成分である“ラクトン類”と同じ成分を独自技術により生成しているため、クリーミーでバターのような風味を付与することができ、乳やチーズなどの乳製品を使用する料理とは相性が抜群です。



乳やチーズを使用するグラタンやチーズケーキと相性が◎

※写真はイメージです



商品名 **JOYL PRO® エンハンスオイル 1350gエコボトル**
荷姿 **1350g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)
8.8kg	正面幅/343 奥行/233 高さ/292	正面幅/111 奥行/111 高さ/276	4902590139015	14902590139012	13900	エンハンスオイル 1350g×6	Enhanceoil 1350GX6



商品名 **JOYL PRO® エンハンスオイル 16kg 缶**
荷姿 **16kg 缶**

総重量	外装 (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)
17.2kg	正面幅/238 奥行/238 高さ/349	4902590133891	14902590133898	13389	エンハンスオイルR 16kg缶	EnhanceoilR 16KGカ

