



株式会社 J-オイルミルズ



# 業務用油脂商品のご案内

本 社	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)7100(代)
北海道営業所	〒063-0801 北海道札幌市西区二十四軒1条4丁目6番11号 味の素札幌ビル	TEL.011(558)0931
東北支店	〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-15-1 ルナール仙台	TEL.022(723)1911
関東信越支店	〒370-0831 群馬県高崎市あら町167 高崎第一生命ビルディング	TEL.027(333)1811
東京支社	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)9805
名古屋支社	〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-18-19 三井住友銀行名古屋ビル	TEL.052(229)9400
北陸支店	〒920-0031 石川県金沢市広岡3-1-1 金沢パークビル	TEL.076(232)4311
大阪支社	〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島6-2-57 味の素グループ大阪ビル	TEL.06(6441)8850
中四国支店	〒700-0821 岡山県岡山市北区中山下1-8-53 NTTコミュニケーションズ岡山中山下ビル	TEL.086(897)3805
九州支店	〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神3-9-33 KG天神ビル	TEL.092(726)9200
カスタマーソリューション部	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)9827
加工用油脂部	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)7122

<https://www.j-oil.com/>

2025.04

株式会社 J-オイルミルズ

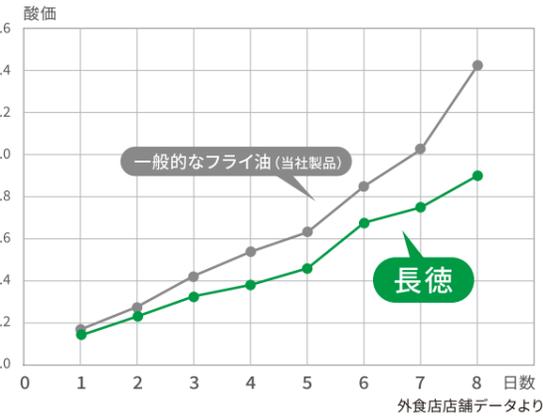
おいしく揚げられる期間を長くする

「長徳」シリーズがその効果を強化し

# リニューアル



酸価 (AV) の上昇抑制機能が従来の1割から3割にパワーアップ



さらに長徳シリーズはこんな効果も!

## 油の着色を抑えます

油の着色 平均 3割 抑制 ※



## 油のニオイを抑えます

油のニオイ 平均 2割 抑制 ※



## 使い込んでも泡立ちが少なくカラッと揚げられます

粘度の上昇 平均 1割 抑制 ※



※ 一般的なフライ油(当社製品)との比較 (一部製品を除く)

## 調理現場の負担を減らす

長く使える=コストダウンにもお役立ち!

実際に、ある外食店様では一般的なサラダ油から「長徳」に切り替えたところ、油の使用量が減少しました。



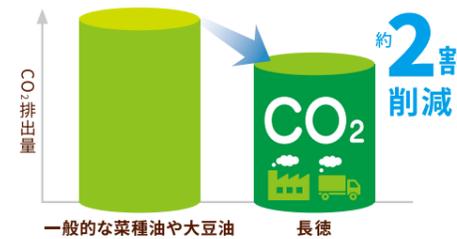
調理現場にかかる作業負担を減らします

油の交換頻度が削減でき、調理現場の重労働を軽減します。フライ中のニオイを減らし、調理環境の改善にもつながります。



## 環境への負担軽減

長持ち効果でCO<sub>2</sub>排出量を削減!



長徳シリーズはCFPの認定取得※1。自社の一般的な菜種油、大豆油と比べ、原材料調達から廃棄に至るまで全ライフサイクルで約2割のCO<sub>2</sub>削減効果※2が認められています。

CFP (Carbon Footprint of Products) 製品の原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスの排出量をCO<sub>2</sub>に換算して、「見える化」(表示)する仕組みです。

※2 従来の菜種油、大豆油(自社製品)と比較した際の、モデル店舗における1年間の使用量あたりの温室効果ガス排出削減率です。食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は評価対象に含まれていません。実際の比較条件に関しては、CFP宣言をご覧ください。  
SuMPO環境ラベルプログラム (<https://ecoleaf-label.jp/>)  
<CFP宣言登録番号>  
食用菜種油製品: JR-BE-22002C-A 食用調合油製品: JR-BE-22001C-A

※1 一部製品に限る

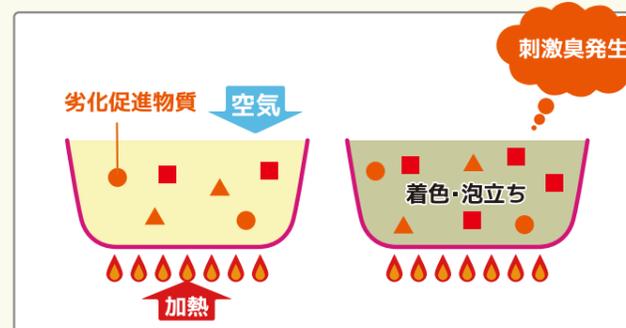
## 当社の長持ち技術「SUSTEC(サステック)」

「SUSTEC(サステック)」とは、環境・労働負荷の軽減に貢献するために開発された、おいしく揚げられる期間を長くすることができる、当社独自の技術です。

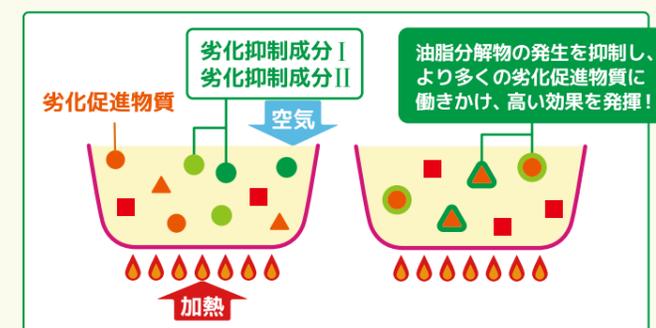


## リニューアルしたSUSTEC3のメカニズム

### 一般的なフライ油



### SUSTEC3技術



# 長徳®シリーズ

油の使用量を削減し、環境負荷・労働負荷の低減に貢献できる油

## 「長徳」キャノーラ油



16.5kg缶

- 品目コード：15643
- JANコードNo：4902590108820
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：15651
- JANコードNo：4902590117891
- ITFコードNo：14902590117898
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



ピロー 4kg×3袋入り/ケース

- 品目コード：15645
- JANコードNo：4902590117884
- ITFコードNo：14902590117881
- 外装サイズ：230×450×190mm
- 総重量：12.6kg



1350gエコボトル×6本入り/ケース

- 品目コード：15655
- JANコードNo：4902590127050
- ITFコードNo：14902590152967
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：344×229×282mm
- 総重量：8.8kg

## 「長徳」ヘルシータイプC



ピロー 4kg×3袋入り/ケース

- 品目コード：15649
- JANコードNo：4902590151192
- ITFコードNo：14902590151199
- 外装サイズ：230×450×190mm
- 総重量：12.6kg



## 「長徳」サラダ油



16.5kg缶

- 品目コード：15642
- JANコードNo：4902590113695
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：15653
- JANコードNo：4902590134775
- ITFコードNo：14902590134772
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



ピロー 4kg×3袋入り/ケース

- 品目コード：15647
- JANコードNo：4902590148673
- ITFコードNo：14902590148670
- 外装サイズ：230×450×190mm
- 総重量：12.6kg



4kgバッグインボックス

- 品目コード：15654
- JANコードNo：4902590138100
- ITFコードNo：14902590138107
- 外装サイズ：175×175×221mm
- 総重量：4.3kg

## 「長徳」白絞油



16.5kg缶

- 品目コード：15641
- JANコードNo：4902590108813
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：15652
- JANコードNo：4902590134768
- ITFコードNo：14902590134765
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



16kg缶

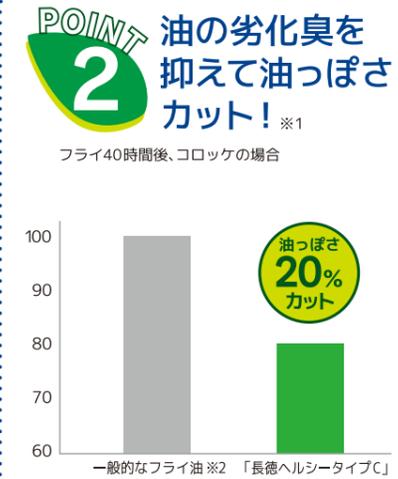
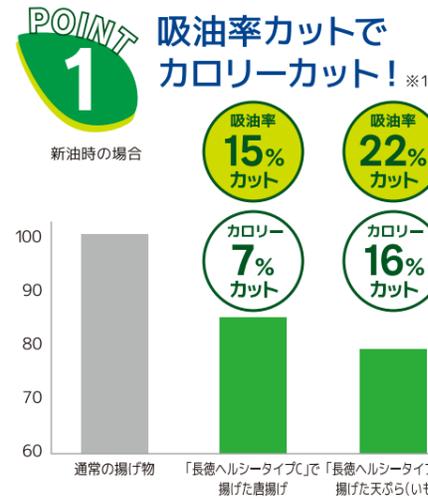
- 品目コード：15644
- JANコードNo：4902590146822
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

## 「長徳」オリジナルブレンド油

### ヘルシー & ライトテイスト in

### ヘルシー&ライトテイスト製法により実現しました。

衣への油の吸収を抑えてカロリーカット！油の劣化臭を抑えて油っぽさも低減！



※1 当社調べ ※2 当社製品

小さくたたんで処理できる、**バッグインボックス**

口栓 (キャップつき)で注ぎやすく衛生的です。

外箱 (段ボール)



内袋(多層プラスチックフィルム)小さくたたんで処理できます。



# 白絞油

コシが強く高品質な白絞油

## 大豆白絞油 特有のコクと旨みをもつ、コシの強い大豆油です

### 大豆白絞油



16.5kg缶

- 品目コード：11573
- JANコードNo：4902590870048
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：87105
- JANコードNo：4902590871052
- ITFコードNo：14902590871059
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



### 豊年油



16.5kg缶

- 品目コード：11571
- JANコードNo：4902590870000
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

### 大豆白絞油ゴールド



16.5kg缶

- 品目コード：11572
- JANコードNo：4902590870031
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



## 菜種白絞油

### 菜種白絞油

あっさりとした風味をもつ、加熱安定性の高い菜種油です。



16.5kg缶

- 品目コード：87017
- JANコードNo：4902590870178
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## 菜種油赤水

### 菜種油赤水

菜種の香ばしい風味と特有の色をもつ菜種油です。油揚げ等の加工食品に最適です。



16.5kg缶

- 品目コード：87022
- JANコードNo：4902590870222
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## 調合白絞油

### 調合白絞油

大豆油に菜種油を配合した白絞油です。



16.5kg缶

- 品目コード：15220
- JANコードNo：4902590152205
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

# サラダ油

生食から炒め、フライまで幅広く使えます

## サラダ油S

特有のコクと旨みをもつ大豆油に、あっさりとした風味のキャノーラ油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：14684
- JANコードNo：4902590146846
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：14686
- JANコードNo：4902590146860
- ITFコードNo：14902590146867
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



8kg缶

- 品目コード：14685
- JANコードNo：4902590146853
- 外装サイズ：184×184×301mm
- 総重量：8.7kg

## サラダ油オレンジ

特有のコクと旨みをもつ大豆油に、あっさりとした風味のキャノーラ油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：11581
- JANコードNo：4902590870383
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## サラダ油R

キャノーラ油のあっさりとした風味に、大豆油の旨みをプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：14687
- JANコードNo：4902590146877
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## 大豆サラダ油

特有のコクと旨みをもつ大豆サラダ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：14683
- JANコードNo：4902590146839
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## サラダ油ベストブレンド

香ばしい風味で加熱に強いコーン油をブレンドしたサラダ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：15234
- JANコードNo：4902590152342
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



1350gエコボトル×6本入り/ケース

- 品目コード：15293
- JANコードNo：4902590113527
- ITFコードNo：14902590152936
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：344×229×282mm
- 総重量：8.8kg



# キャノーラ油

さらっと軽い風味です

## キャノーラ油

あっさりとした風味のキャノーラ油です。加熱安定性が高く、揚げものにはもちろん、生食用にも最適です。



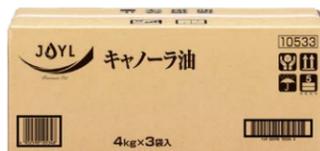
16.5kg缶

- 品目コード：87021
- JANコードNo：4902590870215
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：10006
- JANコードNo：4902590100060
- ITFコードNo：14902590100067
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



ピロー 4kg×3袋入り/ケース

- 品目コード：10533
- JANコードNo：4902590105348
- ITFコードNo：14902590105345
- 外装サイズ：230×450×190mm
- 総重量：12.6kg

## 一番搾りキャノーラ油

圧搾油のみを集めた、一番搾りタイプのキャノーラ油です。



16.5kg缶

- 品目コード：87020
- JANコードNo：4902590870208
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



1350gエコボトル×6本入り/ケース

- 品目コード：15294
- JANコードNo：4902590113541
- ITFコードNo：14902590152943
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：344×229×282mm
- 総重量：8.8kg



16.5kg缶

- 品目コード：10381
- JANコードNo：4902590103818
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：10380
- JANコードNo：4902590103801
- ITFコードNo：14902590103808
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg

## 「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油」

「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油」シリーズの業務用商品です。さらっと軽い風味なので、料理があっさりとおいしく仕上がる、コレステロール0(ゼロ)の油です。

# プレミアムオイル

個性ある原料の特長を活かしました

## スーパーキャノーラ油

高オレイン酸タイプの、酸化安定性に特に優れたキャノーラ油です。加熱時のにおいも少なく、油っぽくないのが特長です。



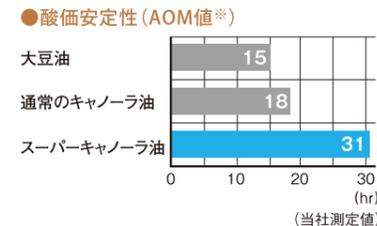
16.5kg缶

- 品目コード：87052
- JANコードNo：4902590870529
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：87113
- JANコードNo：4902590871137
- ITFコードNo：14902590871134
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



※AOM値(保存安定性を示す指標のひとつ)。97.8℃に加熱した油へ空気を通し、強制的に油を劣化させ、定められた劣化度(過酸化値(POV)=100)になるまでの時間で表す。AOM値が高いほど保存安定性が良い。

## 「AJINOMOTO.コーンサラダ油」

どうもろこの胚芽100%からつくられたサラダ油です。香ばしい風味が特長で、揚げものはもちろん、マヨネーズ、ドレッシング等にも適しています。



16.5kg缶

- 品目コード：87023
- JANコードNo：4902590870239
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## コーン油

どうもろこの胚芽100%からつくられたサラダ油です。香ばしい風味が特長で、揚げものはもちろん、マヨネーズ、ドレッシング等にも適しています。



16.5kg缶

- 品目コード：87025
- JANコードNo：4902590870253
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## べに花油

加熱に強く、あっさり軽い風味のべに花油(ハイオレリックタイプ)です。どんな料理にもおいしくお使いいただけます。



16.5kg缶

- 品目コード：12983
- JANコードNo：4902590129832
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

# 健康油

健康にこだわって作りました

## 「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油 健康プラス」

体内の脂質を酸化から守るビタミンEが手軽に摂れるヘルシーな油です。さらっと軽い風味なので、料理があっさりとおいしく仕上がります。コレステロール0(ゼロ)。



16.5kg缶

- 品目コード：10382
- JANコードNo：4902590103825
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



8kgバッグインボックス

- 品目コード：10403
- JANコードNo：4902590104037
- ITFコードNo：14902590104034
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



### ビタミンEとは…

- 抗酸化作用により体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。
- 脂溶性(油に溶ける)ビタミンのひとつで、油に溶けた状態で体内にて消化・吸収されます。

## ひまわり油

あっさり軽い風味のひまわり油です。安定性に優れており、揚げもの他、生食にも最適です。



16.5kg缶

- 品目コード：87066
- JANコードNo：4902590870666
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

## 綿実油

上品な風味とマイルドな味わいが特長の、プロに愛され続ける綿実油です。



16.5kg缶

- 品目コード：87070
- JANコードNo：4902590870703
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg





# スマートグリーン サラダ油

地球環境と使用性に配慮した  
紙パックで登場!

サラッと軽い風味の  
なたね油100%使用

炒めもの、揚げもの  
どちらもOK

スマートグリーンサラダ油 900g×6

- 品目コード：15331
- JANコードNo：4902590153325
- ITFコードNo：14902590153322
- 個装サイズ：70×70×235mm
- 外装サイズ：162×235×260mm
- 総重量：5.9kg

注ぎやすい! 捨てやすい!

地球環境と使用性に配慮した紙パックシリーズ  
**スマートグリーンパック®採用**



## 地球環境への配慮

配慮1

プラスチック使用量

内容量1kg当たり  
**約65%削減**

※1:当社1350gボトルとの比較(当社計算)  
※2:内容量1kg当たりのプラスチック量を算出し比較



海洋プラスチックごみ削減を目的に環境省が実施している「プラスチック・スマート」キャンペーンに参加しています。



配慮2

CO<sub>2</sub>排出量削減

CO<sub>2</sub>削減見込み  
内容量1kg当たり  
**約25%**

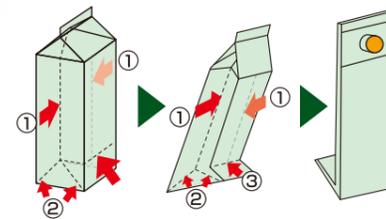
※1:当社1350gボトルとの比較(当社計算)  
※2:容器の製造から廃棄に至る過程における二酸化炭素の排出量



配慮3

使用後は小さくたたためてゴミ容積を約  $\frac{1}{2}$  に削減

ゴミ容積  
約  $\frac{1}{2}$



折りたたみ線入りで簡単にたためます。



約20cm  
約10cm

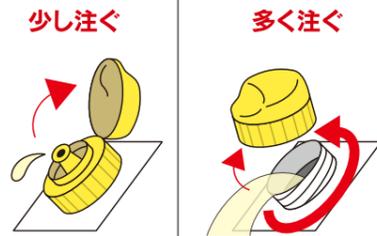


廃棄時に容器を小さく折りたためるため、ゴミ容積の削減に貢献  
当社1350gボトル3本と、900g紙パック5本で比較(実験例)

## 使用性への配慮

配慮1

注ぐ量を選べる  
ダブルキャップ



液だれしにくく、用途に応じて注ぐ量を選べるダブル構造のキャップです。

※意匠権取得済(意匠登録第1739860号)

配慮2

風味と美味しさを  
保つ容器



酸素バリア性・遮光性に優れたパッケージで風味と美味しさを保持します。

配慮3

整理しやすい  
四角形の容器



整頓しやすい四角形の容器で、空いたスペースを有効活用できます。



## カラッと揚がるFryUp®シリーズ FryUp®500シリーズ / SUPER FryUp®シリーズ



スーパーパームオレインプラスと大豆油・キャノーラ油をブレンドした汎用型パームブレンド油です。



ひとつ上のFryUp®シリーズです。

### 「フライアップ」500

加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」と大豆油・キャノーラ油をブレンド。カラッと揚がります。



16kg缶

- 品目コード：11552
- JANコードNo：4902590115521
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

### 「フライアップ」501

特有のコクがある大豆油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッとコクたっぷりに揚がります。



16kg缶

- 品目コード：11553
- JANコードNo：4902590115538
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

### 「スーパーフライアップ」503

香ばしい風味のコーン油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッと香ばしい風味に揚がります。



16kg缶

- 品目コード：11557
- JANコードNo：4902590115576
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

### 「スーパーフライアップ」504

加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」とコーン油、キャノーラ油を絶妙にブレンド。カラッと香ばしい風味に揚がります。



16kg缶

- 品目コード：11558
- JANコードNo：4902590115583
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

### 「フライアップ」502

風味の軽いキャノーラ油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッと軽く揚がります。



16kg缶

- 品目コード：11556
- JANコードNo：4902590115569
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg



15kgバッグインボックス

- 品目コード：11560
- JANコードNo：4902590115606
- ITFコードNo：14902590115603
- 外装サイズ：260×260×350mm
- 総重量：15.9kg

### 「FryUp」500シリーズ / 「SUPER FryUp」シリーズの特長

加熱安定性が高く使い込んでも粘度上昇が抑えられるので、泡立ちがしにくく油切れがよく、長く使っても揚げものがおいしく揚がります。

- 使い込んだ油の粘度上昇率の推移
 

3kgフライヤーで12kgの冷凍鶏唐揚げを180℃で60時間調理した時の油の状態

使い込んでも、粘度上昇抑制!!
- 使い込んだ油の泡立ちの比較
 

使い込んでも、泡立ちしにくい!!

使い込んだ油を150℃で加熱し、角切りじゃがいもを投入した時の泡の高さを計測

(当社調べ)

### 固まりにくく、使いやすい「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。

「スーパーパームオレインプラス」とは

高度な分別技術でつくられた、「融点が低く、低温でも固まりにくい」パーム油で、使いやすいのが特長です。

固まらず 透明

固まり 白濁

当社従来のパーム油ブレンド品 → 「スーパーパームオレインプラス」ブレンド品

※5℃で、1日保管時の状態(パーム油配合比率は同一)



## 生活者のおいしさへの期待

食事かけられる時間、健康意識、アレルギーの有無に関わらず  
おいしいものを食べたいというニーズは変わらない。

調理の効率化が求められるなか、  
生活者の多様化するおいしさへのニーズに応えたい。

## プロのための「おいしさデザイン®オイル」JOYL PRO®が解決

多様なおいしさをデザインするための  
技術不足・手間軽減(時短)・安定調達をサポートすることで  
調理現場のサステナビリティを実現します

### 技術

熟練した技術がなくても  
安定しておいしくできる

### 手間

手間暇をかけた様々な  
おいしさを簡単に生み出せる

### 調達

高騰する原材料を代替することで  
いつでもおいしさを提供できる

JOYL PRO®は味や香り、食感やできたて感などの  
多様な「おいしさ」を創造することに貢献します。

## JOYL PRO® 調味油カテゴリー

# 香味オイルシリーズ

素材の風味を溶け込ませたオイルです。香りを油に溶け込ませる作業の手間をなくし、簡単に香り&コクを料理に加えられます。

### JOYL PRO® フレッシュに香る ガーリックオイル

生にんにくのフレッシュな香りと、程よく  
ローストしたときのコク(旨みや甘み)を  
溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13950
- JANコードNo: 4902590139510
- ITFコードNo: 14902590139517
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: パスタ料理、唐揚げ、ラーメン等

### JOYL PRO® ガーリックオイル

にんにくを程よくローストした香りと、コク  
(旨みや甘み)を溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13294
- JANコードNo: 4902590132955
- ITFコードNo: 14902590132952
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: パスタ料理、ガーリックライス等

### JOYL PRO® カリカリロースト ガーリックオイル

にんにくを強くローストした香りと、コク  
(程よい苦み)を溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13296
- JANコードNo: 4902590132979
- ITFコードNo: 14902590132976
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: 肉料理、パスタ料理等

### JOYL PRO® オリーブ& ガーリックオイル

ガーリックオイルに風味豊かなエクストラ  
バージンオリーブオイルをブレンドしました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13288
- JANコードNo: 4902590132894
- ITFコードNo: 14902590132891
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: パーニャカウダ、パスタ料理等

### JOYL PRO® オリーブ& バジルオイル

フレッシュバジルの香味油にエクストラ  
バージンオリーブオイルをブレンドしました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13290
- JANコードNo: 4902590132917
- ITFコードNo: 14902590132914
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: サラダ、パスタ料理等

### JOYL PRO® ミルポワオイル

さまざまな香味野菜の豊かな香りとおい  
しさをじっくり溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13318
- JANコードNo: 4902590133198
- ITFコードNo: 14902590133195
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: ポトフ、煮込み料理、ソース等

### JOYL PRO® ソテーオニオンオイル

玉ねぎをじっくりソテーしたような甘みと  
コクをたっぷり溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード: 13304
- JANコードNo: 4902590133051
- ITFコードNo: 14902590133058
- 個装サイズ: 91×95×261mm
- 外装サイズ: 282×191×277mm
- 総重量: 6.6kg



用途: カレー、グラタン、牛丼、和風スパゲッティ等

# 香味オイルシリーズ

素材の風味を溶け込ませたオイルです。香りを油に溶け込ませる作業の手間をなくし、簡単に香りとお肉を料理に加えます。

## JOYL PRO® 花椒油(ホアジャオユ)

えぐ味のない青々しい香りと、強いしびれを溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：14610
- JANコードNo：4902590146112
- ITFコードNo：14902590146119
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：麻婆豆腐、担々麺、回鍋肉等

## JOYL PRO® ねぎ油

ローストしたねぎの香ばしい香りをたっぷり溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13309
- JANコードNo：4902590133129
- ITFコードNo：14902590133126
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：餃子、チャーハン、焼きそば、炒め料理等

## JOYL PRO® 唐がらし油

唐辛子をじっくり加熱し、鮮烈な辛味と鮮やかな赤色を再現しました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13321
- JANコードNo：4902590133242
- ITFコードNo：14902590133249
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：トムヤムクン、和食、洋食、中華、エスニック等

## JOYL PRO® 花椒香る うま辛ラー油

唐辛子の辛味の中に、花椒の香りとしびれ、ねぎとしょうがのkokが複雑に合わさった四川風のラー油です。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：15562
- JANコードNo：4902590155633
- ITFコードNo：14902590155630
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：麻婆豆腐、担々麺、餃子等

# テイストアップオイルシリーズ

素材が本来持っている風味を強調したり、素材そのものの味を加えることで原材料を代替できます。

## JOYL PRO® エンハンスオイル

食品が持つ風味(お肉や乳製品など)を高めるオイルです。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13900
- JANコードNo：4902590139015
- ITFコードNo：14902590139012
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



用途：肉料理、乳製品を使用する料理・スイーツ

## JOYL PRO® プレミアバター フレーバーオイル

ミルクのような贅沢な香りとkokのバターフレーバーオイルです。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13708
- JANコードNo：4902590137097
- ITFコードNo：14902590137094
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



用途：バター使用メニュー全般(オムレツ、グラタン、ムニエル)等

## JOYL PRO® 芳醇バター フレーバーオイル

発酵バターのようなリッチな香りのバターフレーバーオイルです。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13325
- JANコードNo：4902590133266
- ITFコードNo：14902590133263
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



用途：パンケーキ、マフィン、加工食品(冷凍ピラフ)等

## JOYL PRO® バターフレーバーオイル

豊かな香りととろやかなkokのバターフレーバーオイルです。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13314
- JANコードNo：4902590133150
- ITFコードNo：14902590133157
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



用途：オムレツ、ほうれん草のソテー、チキンカレー等

350gペットボトル  
×15本入り/ケース

- 品目コード：13316
- JANコードNo：4902590133174
- ITFコードNo：14902590133171
- 個装サイズ：73×53×200mm
- 外装サイズ：262×219×202mm
- 総重量：6kg

## JOYL PRO® こがし醤油オイル

醤油を高温で熱したこがし醤油の香ばしい香りをたっぷり溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13298
- JANコードNo：4902590132993
- ITFコードNo：14902590132990
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：焼きそば、チャーハン等

## JOYL PRO® えび油

海老の香ばしい香りと海老みそのkokをたっぷり溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13286
- JANコードNo：4902590132870
- ITFコードNo：14902590132877
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：エビのチリソース炒め、エビ餃子、エビピラフ、エビグラタン等

## JOYL PRO® たまご香味油

たまごを高温調理したときの香ばしいふっくらとした香りとkokを溶け込ませました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13307
- JANコードNo：4902590133082
- ITFコードNo：14902590133089
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：チャーハン、オムレツ、カルボナーラ等

# できたて香るオイルシリーズ

調理した風味を付与するオイルです。調理したての食欲をそそる風味をお弁当やテイクアウトでも味わえます。

## JOYL PRO® グリルオイル

直火の強い炎で焼いたような香ばしさとお肉を焼いたときに感じる旨みを増強します。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13461
- JANコードNo：4902590134621
- ITFコードNo：14902590134628
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：ハンバーグ、焼き鳥、焼肉、しょうが焼き、角煮、きんぴら、炙り寿司等

## JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル

燻煙の風味を油に溶け込ませることで、炭火焼き調理したような香りを再現しました。



1000gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：15489
- JANコードNo：4902590154902
- ITFコードNo：14902590154909
- 個装サイズ：91×95×261mm
- 外装サイズ：282×191×277mm
- 総重量：6.6kg



用途：焼き鳥、ハンバーグ、チャーシュー、焼き魚、野菜炒め、チャーハン等

# 炊飯油シリーズ

油を最適に分散させることでお米の粒割れ防止、釜離れを良くし、食感良く仕上げます。

## JOYL PRO® 炊飯油

スタンダードタイプの炊飯油です。炊飯時に少量加えるだけで、釜に米がくっつきにくくなり、おいしく炊き上がります。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：11398
- JANコードNo：4902590113992
- ITFコードNo：14902590113999
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：炊飯用



8kg バッグインボックス

- 品目コード：87402
- JANコードNo：4902590874022
- ITFコードNo：14902590874029
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg



16kg 缶

- 品目コード：87403
- JANコードNo：4902590874039
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg



16kg 缶

- 品目コード：13842
- JANコードNo：4902590138421
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：炊飯用

# 炒め油シリーズ

油を最適に分散させることで焦げ付きを防ぎ、食感良く仕上げます。

## JOYL PRO® 炒め油

スタンダードタイプの炒め油です。こげつきや油はねが少ないので調理時のロスが低減し、作業効率アップに貢献します。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：11421
- JANコードNo：4902590114227
- ITFコードNo：14902590114224
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：炒めもの、チャーハン、焼きそば、焼肉、たこ焼き、卵焼き等



15kg バッグインボックス

- 品目コード：87396
- JANコードNo：4902590873964
- ITFコードNo：14902590873961
- 外装サイズ：260×260×350mm
- 総重量：15.9kg



16kg 缶

- 品目コード：87393
- JANコードNo：4902590873933
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

## JOYL PRO® 炒め油CO

加熱による着色が少なく、においの発生を抑えた高機能炒め油です。



16kg 缶

- 品目コード：87391
- JANコードNo：4902590873919
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：炒めもの、チャーハン、焼きそば、焼肉、たこ焼き、卵焼き等

## JOYL PRO® 炊飯油F3

おにぎり等を成型機を用いて大量生産するときに発生するごはんの粒割れを抑え、時間が経ってももちりとしたごはんの食感を維持します。また当社特殊技術によりごはんがおいしく炊き上がります。



16kg 缶

- 品目コード：15465
- JANコードNo：4902590154650
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：炊飯用

## JOYL PRO® ごはんのための米油

ふっくらして粒感が良い、おいしいごはんを炊くための米油です。米の粒割れを防ぎ、釜に米がくっつきにくくなります。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：13847
- JANコードNo：4902590138483
- ITFコードNo：14902590138480
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：炊飯用

### ● プロも認めるおいしさ

「ごはんのための米油」を使って炊いたお米の感想

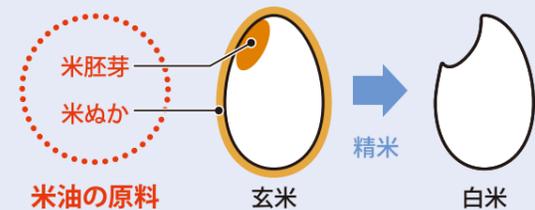
「ふっくらしていて粒感が良い」 寿司割烹

「噛んだ時に米の甘みが出てくる、ごはんに米油はやはり合っている」 和食居酒屋

「香りが良く、米の旨み、おいしさを引き立てている」 海鮮居酒屋

「口の中でほぐれる感じが好ましい」 産業給食  
(当社調べ)

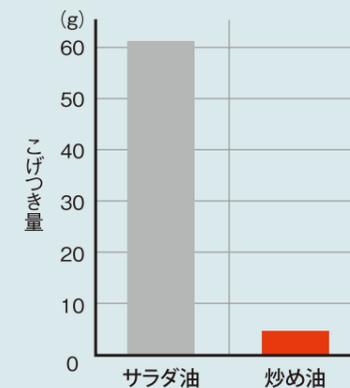
精米時の米ぬかや胚芽からできているお米由来の油だから、お米との相性抜群!



### ● 焼きそばのくっつき比較



### ● フライパンへのこげつき量比較



フライパンに炒め油、サラダ油をそれぞれ4.5gずつつき、麺150gに、水60gを加えて1分半炒めた。さらにソース24gを添加し、1分間炒めた後、こげつき量を比較した。

(当社評価)

## JOYL PRO® 炒め油SPL

離型効果をさらに高めた炒め油です。



16kg 缶

- 品目コード：87390
- JANコードNo：4902590873902
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：卵焼き、焼肉、たこ焼き等

# さばき油シリーズ

油を最適に分散させることでお米・麵のほぐれを良くし、食感の良さを保ちます。

# かけ油シリーズ

油を最適に分散させることで食感良く仕上げ、保存安定性も高めます。

## JOYL PRO® パラッとさばき油

炊飯時、ほぐし時、炒め時に使用することで、お米一粒一粒をしっかりとコーティングし、チャーハン等をバラバラに仕上げます。  
時間が経ってもお米がべたつかず、バラバラ食感を維持します。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：14656
- JANコードNo：4902590146570
- ITFコードNo：14902590146577
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：チャーハンなどの炒めるお米料理



15kg缶

- 品目コード：14655
- JANコードNo：4902590146556
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：16.3kg

## JOYL PRO® 麵さばき油F

さばき性が向上し、麵同士や機械への付着を抑制することで作業性が良くなります。  
喫食時の麵のほぐれが良くなります。



16kg缶

- 品目コード：14072
- JANコードNo：4902590140721
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：麵全般

## JOYL PRO® CoatUp® 10

米菓、スナックなどのスプレー、どぶづけ、かけ用途に適した、安定性の高いかけ油です。香ばしい風味のコーン油をベースにしたスタンダードタイプ。



16kg缶

- 品目コード：87426
- JANコードNo：4902590874268
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：米菓、スナック等

## JOYL PRO® CoatUp® 20

キャノーラ油、コーン油、米油をブレンド。ビタミンCを添加して、安定性を高めました。



16kg缶

- 品目コード：87424
- JANコードNo：4902590874244
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：米菓、スナック等

## JOYL PRO® CoatUp® 40

安定性に優れた、高オレイン酸キャノーラ油がベースのかけ油です。

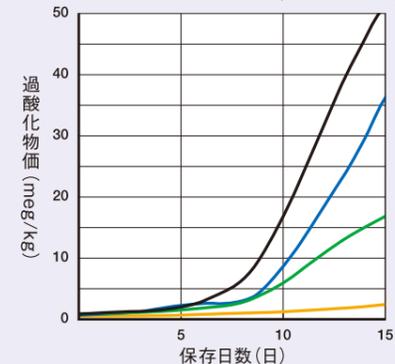


16kg缶

- 品目コード：87428
- JANコードNo：4902590874282
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：米菓、スナック等

### ●米菓の保存安定性向上 (60℃、暗所)



— 一般的なかけ油 — 「CoatUp」10  
— 「CoatUp」20 — 「CoatUp」40

うるちせんべいに各油脂をコーティングして試料とした。100gずつ包装、60℃の暗所に保管し、過酸化値 (POV) の経時変化を測定した (30℃、暗所保管に比較すると約10倍の加速試験です)。

POV値：油の劣化度合いを示す値のひとつ。油は時間が経つと酸素と結びつき (酸化)、過酸化物ができる。この過酸化物の量を数値で表したものがPOV (過酸化値)。POV値が低いほど油の鮮度が良い。

(当社評価)

## JOYL PRO® 麵のための油

茹でた麵に絡めるだけで、時間が経った際の、麵の食感を維持します。喫食時の麵のほぐれが良くなります。



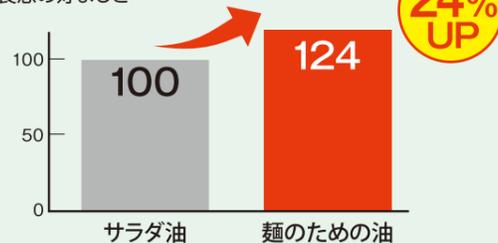
1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：14073
- JANコードNo：4902590140769
- ITFコードNo：14902590140766
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：麵全般

### ● 麵の食感保持

■ 食感の好ましさ



「麵のための油」を添加することで、ソースからの水分移行を防ぎ、ミートソースをかけた状態で1日冷蔵保管しても、麵がプニョプニョにならず、おいしい食感を維持できます。

※茹で上がった麵の重量に対し、添加率2%



[評価条件] 麵の種類：パスタ 保存：4℃、1日間  
一般的なサラダ油 (当社製品) を100とした場合 (当社評価)

# 練りこみ油

溶き衣 (バター液) に添加する、練り込み用途の油

## JOYL PRO® 練りこみ油G

ごま油ベースの練りこみ専用油なので溶き衣 (バター液) に添加すると、香ばしい「ごま油の風味」が加わると共に、揚げものがサクサクと仕上がります。



1350gエコボトル×6本入り/ケース

- 品目コード：11404
- JANコードNo：4902590114050
- ITFコードNo：14902590114057
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

用途：揚げものの溶き衣用



# ベーカリーフライアップ® ドーナツやカレーパンなど、ベーカリーのフライ用途に最適な油

## ベーカリーフライアップL

液状で作業性に優れながらも油染みを抑えます。



8kgバッグインボックス

- 品目コード：15451
- JANコードNo：4902590154513
- ITFコードNo：14902590154510
- 外装サイズ：210×210×275mm
- 総重量：8.5kg

## ベーカリーフライアップSF

固形脂ベースのベーカリー用フライオイルで、高い油染み抑制機能を有し甘い風味とコクを付与できます。



15kg缶

- 品目コード：15393
- JANコードNo：4902590153936
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：16.3kg

## ベーカリーフライアップLの特徴

### 1 油染み抑制

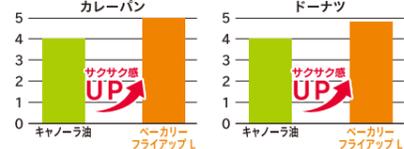
キャノーラ油と比較し時間経過とともに発生する油染みを抑制し、個包装時の袋への油の付着を抑えることができます。

※油調3時間後に油染みの様子を観察



### 2 サクサク感向上

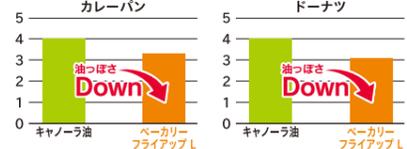
キャノーラ油と比較し数時間経過しても、カレーパン・ドーナツのサクサク感を向上させることができます。



※油調後3時間置いた後に官能評価を実施。  
※キャノーラ油を4点とし、7段階評価。サクサク感が強ければ点数を高く、弱ければ低い。

### 3 油っぽさ抑制

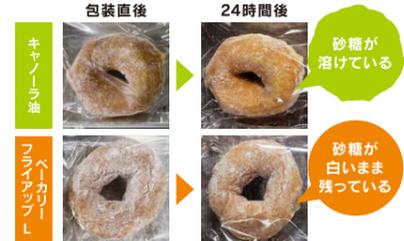
キャノーラ油と比較し数時間経過しても、油っぽくないカレーパンやドーナツに仕上げることができます。



※油調後3時間置いた後に官能評価を実施。  
※キャノーラ油を4点とし、7段階評価。油っぽさが強ければ点数を高く、弱ければ低い。

### 4 砂糖泣き抑制

キャノーラ油と比較し砂糖泣きを抑え、美味しい見た目を維持することができます。



※油調後1時間静置して室温まで下げ、ドーナツシュガーをまぶして透明なビニール袋に密閉し、室温にて保管した。

### 5 扱いやすさアップ

8kgBIBの液状油で、作業性に優れています。



- 液状なので、フライヤーへの投入がラク。
- 斗缶よりも軽いのので、持ち運びがラク。
- 油が余っても、衛生的な保管が可能。

# 胡麻油 ごま油の豊かな風味を、プロの厨房に

## 純正胡麻油

ごま特有の豊かな風味とコクをもつ、純正ごま油です。豊潤な香りが和食、中華料理に最適です。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：12460
- JANコードNo：4902590124615
- ITFコードNo：14902590124612
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



16.5kg缶

- 品目コード：87064
- JANコードNo：4902590870642
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



## 調合胡麻油 (ごま油60%)

豊かなごま油の風味が料理のおいしさを引き立てる調合油です。



1350gエコボトル  
×6本入り/ケース

- 品目コード：12457
- JANコードNo：4902590124585
- ITFコードNo：14902590124582
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg



16.5kg缶

- 品目コード：87063
- JANコードNo：4902590870635
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg



# 花咲き油 衣がサクサクときれいに花咲く油

## 「フライアップ」393

天ぷらの衣がきれいに花咲き、時間が経過しても揚げもののサクサク感を維持するフライ油です。



16kg缶

- 品目コード：87235
- JANコードNo：4902590872356
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg

用途：フライ全般(惣菜、コロッケ、とんかつ、冷凍食品等)



# 美味得徳® 素材のおいしさを引き出す!

## 「美味得徳」フライ油

とんかつやコロッケ等、パン粉系フライ物と特に相性がよく、程よいコク(後味のよさ・味の深み)を加えておいしくするフライ専用油です。



16kg缶

- 品目コード：11598
- JANコードNo：4902590115989
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.2kg



# オリーブオイル 様々なシーンでお使いいただけるオリーブオイルシリーズ

## 「AJINOMOTO」 オリーブオイルエクストラバージン」 日本で好まれるオリーブオイル

2000～3000種類ともいわれるオリーブの中から  
**苦味・辛味が少ないフルーティな**  
オリーブオイルを厳選しています。

※当社調べによる

甘いフルーツの香りを持つ

「AJINOMOTO」  
オリーブオイルエクストラバージン」業務用

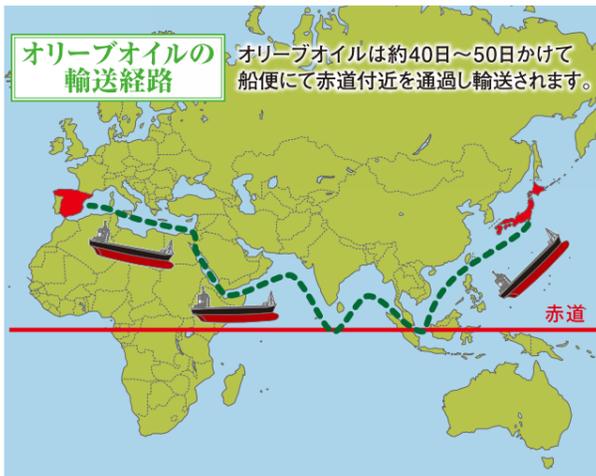


910gペットボトル×10本入り/ケース

- 品目コード：13191
- JANコードNo：4902590131927
- ITFコードNo：14902590131924
- 個装サイズ：91×95×260mm
- 外装サイズ：468×193×277mm
- 総重量：10.3kg

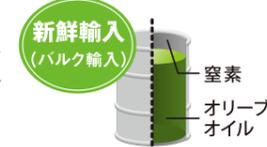


オリーブオイルは、「生産地」・「輸送・保管」・「国内」での  
品質管理がポイントです。



オリーブオイルの  
輸送経路

オリーブオイルは約40日～50日かけて  
船便にて赤道付近を通過し輸送されます。

- 1 指定農園しぼり**  
●管理が行き届き、風味の良いオリーブを収穫できる農園の原料だけをしぼりました。
- 2 空気にふれない・新鮮輸入・新鮮保管**  
●鮮度にこだわったフレッシュキープ!  
●窒素を充填したバルク状態で輸入するので、空気にふれず、酸化しにくいのです。  

- 3 先行サンプルを国内でチェック&セレクト**  
●社内のオリーブオイルテイスターチームが独自の風味規格に基づき、厳選しています。

オリーブオイル エクストラバージン

豊かな香りと風味のエクストラバージンオリーブオイルです。



16.5kg缶

- 品目コード：87057
- JANコードNo：4902590870574
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

オリーブオイル

生食から炒め、フライまで様々なメニューにお使いいただけるオリーブオイルです。



16.5kg缶

- 品目コード：11526
- JANコードNo：4902590115262
- 外装サイズ：238×238×349mm
- 総重量：17.7kg

キャノリーブ

キャノーラ油とエクストラバージンオリーブオイルをブレンドした風味豊かなオイルです。



1350gエコボトル×6本入り/ケース

- 品目コード：12662
- JANコードNo：4902590126633
- ITFコードNo：14902590126630
- 個装サイズ：111×111×276mm
- 外装サイズ：343×233×292mm
- 総重量：8.8kg

FILIPPO BERIO® エクストラ  
バージン オリーブオイル

魚介類や野菜等と相性が良く、素材のおいしさを引き立てるフルーティな風味をもったエクストラバージンオリーブオイルです。



2730g缶×4缶入り/ケース

- 品目コード：12225
- EANコードNo：8002210116290
- ITFコードNo：08002210116283
- 個装サイズ：150×92×260mm
- 外装サイズ：310×194×268mm
- 総重量：12.5kg

FILIPPO BERIO® エクストラ  
バージン オリーブオイル業務用



910gペットボトル×10本入り/ケース

- 品目コード：13546
- JANコードNo：4902590126657
- ITFコードNo：14902590126654
- 個装サイズ：91×95×260mm
- 外装サイズ：465×189×270mm
- 総重量：10.3kg

FILIPPO BERIO® オリーブオイル

世界中で愛用されているオリーブオイルです。マイルドな風味で、幅広い料理にお使いいただけます。



2730g缶×4缶入り/ケース

- 品目コード：11390
- EANコードNo：041736000117
- ITFコードNo：10041736000114
- 個装サイズ：150×92×260mm
- 外装サイズ：310×194×268mm
- 総重量：12.5kg



4550g缶×4缶入り/ケース

- 品目コード：11386
- EANコードNo：041736002500
- ITFコードNo：08002210112285
- 個装サイズ：149×120×313mm
- 外装サイズ：310×252×331mm
- 総重量：20.8kg



since 1867  
Traditional  
Italian Taste

19世紀半ば、フィリッポ・ベリオ翁が、イタリア半島中部に位置するトスカーナ・ルッカでオリーブオイルを作りはじめたと伝えられています。  
イタリアの伝統に培われた品質は、1872年リヨン(フランス)、1893年シカゴ(アメリカ)の国際的な品評会でも認められ、世界各国で愛されています。

FILIPPO BERIO®  
本格派オリーブオイル



FILIPPO BERIO® は、サロブ社  
(イタリア)の登録商標です。

# AV-CHECK®

エイ・ブイ

チェック

## 食用油脂の「劣化度」が、ひと目でわかる。

揚げ油の酸価(AV)がすばやく判定でき、廃油のタイミングを知らせます。



30枚入り袋×40袋入り/ケース

- 品目コード：87717
- JANコードNo：4902590877184
- ITFコードNo：14902590877181
- 個装サイズ：縦 148×横 6×高さ 90(mm)
- 外装サイズ：縦 247×横 98×高さ 105(mm)
- 総重量：700g

100枚入りボトル×10本入り/ケース

- 品目コード：12272
- JANコードNo：4902590877160
- ITFコードNo：14902590877167
- 個装サイズ：縦 48×横 48×高さ 95(mm)
- 外装サイズ：縦 247×横 98×高さ 105(mm)
- 総重量：1.5kg

AV-CHECK®(エイ・ブイ・チェック)は、基準油脂分析法である酸・アルカリ滴定法の原理に基づいて、pH指示薬、塩基性物質を沱紙に含浸させて乾燥させた試験紙です。揚げ物に使用中の加熱油脂などの酸価(AV)を測定することにより、その劣化度を判定します。

### 判定基準

- 2.0から3.0の間の色まで変わっていたら、新油に交換して下さい。
- 2.0の色であれば、まだ油は使用できます。ただし、におい・泡立ちがひどくなってきたと感じたら、**新油に交換**して下さい。

判定レンジ(AV)	0	0.5	1	2	3	4
変色						

### 使用上の注意

- ▶ 油の温度が高すぎると正しく反応しないことがあります。直接フライヤーに入れないで下さい。
- ▶ 検出部分には直接さわらないよう注意して下さい。
- ▶ 「AV-CHECK®」は光と湿気を嫌います。使用後はすぐにフタをしめて保管して下さい。
- ▶ やけどにはくれぐれもお気をつけ下さい。

### 油脂および油脂食品の品質基準

**酸価基準:2.5以下※**

※『多店舗展開を図る食品小売事業者におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書(オール日本スーパーマーケット協会、一般社団法人日本スーパーマーケット協会、日本生活協同組合連合会、日本チェーンストア協会)』及び『多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成のための手引き(一般社団法人日本フードサービス協会)』より

注：油脂の劣化と酸価の上昇の相関関係は油脂の種類、加熱時間、種物等、使用状況によって異なります。酸価(AV)がいくつで廃油するかはできあがった商品の風味・外観等でそれぞれ決定して下さい

# JOYL 業務用油脂サイトのご案内

お役立ちコンテンツ  
更新・発信中!

## JOYL 業務用油脂サイトとは

「原材料コストの上昇」、「客数回復による人手不足」、「調理技術の均一化」など、飲食店様が抱える様々な課題を解決するために、J-オイルミルズが、業務用油脂に関するお役立ち情報をお届けしていますので、飲食店の皆様はぜひ一度覗いてみてください!



## JOYL 業務用油脂サイトコンテンツをご紹介します!

### 商品紹介ページ

飲食店の皆様にお役立ちできる様々なJOYL業務用油脂製品をご紹介します!

▶ 長持ち機能を有する「長徳シリーズ」/



▶ 調理の効率化・標準化に貢献「JOYL PRO.シリーズ」/



### 動画コンテンツ

ジャンルを問わず、様々な料理の方々々に使用感とメリットを語っていただきました!



和食における  
フライ油の  
重要性とは



香りが良い!

JOYL PRO. バターフレーバーオイルシリーズ X ACQUA PAZZA 日高 良実



辛さ、香り、しびれ  
料理のうまみが  
引き出される

手間をかけず、  
均一な品質で  
提供できる  
油の魅力

飲食店の皆様のお悩みを解決!

調理・片付けの時間短縮

労働力不足の解消

熟練技術を伴わないおいしさの再現

いますぐアクセス!

<https://www.foodservice-joyl.com/>

JOYL 業務用油脂サイト

検索

