

JOYL PRO®

# ねぎ油

香ばしい  
ねぎの香り



香ばしいねぎの香り

手間・労力の削減

色々なメニュー・  
調理工程に

# ねぎ油とは

特に中華料理において、香りづけはもちろんのこと、味に奥行きを与える調味料として活用されており、全体のバランスをまとめ上げる仕上げの油としても重宝されています。\*



## JOYL PRO ねぎ油の特長

### ・特長1 香ばしいねぎの香り

「JOYL PRO ねぎ油」は、玉ねぎとねぎを絶妙にブレンドし、直火加熱抽出することで、上品な香ばしい香りを油に溶け込ませています。ねぎの香りとともにほのかな甘みも料理に加えることができ、素材の良さを活かしながら、香り・味わいのバランスをまとめることもできます。



### ・特長2 手間・労力がかからず、ねぎ油の香味が提供できる。

お店でねぎ油を作る場合、長時間、火加減を調節しながら炊くことが肝要で、少しでも目を離すと、ねぎが焦げてしまいます。また、均一な品質にいつでも仕上げることは熟練の技術が必要です。「JOYL PRO ねぎ油」は、その時間と労力を大幅に削減しながら、品質の良いねぎの香味が料理に使用できます。



### ・特長3 敷き油から仕上げまで！色々なメニュー・調理工程で活躍！

#### 炒飯や炒め物に



**敷き油**としてねぎの香りに加えながら、余分な油を加えることなく、香味豊かに後味軽く仕上げることができます。\*

#### 餃子や小籠包に



**餡への練り込み**としてねぎの香味の付与とともに、野菜と肉の調和を向上させ、バランスの良い味に仕上げることができます。\*

#### ラーメンに



**仕上げ油**としてねぎの香ばしい香り立ちが感じられ、ワンランク上の品位に仕上げることができます。\*

#### 唐揚げや油淋鶏に



**常温のタレ**に加えることで、ねぎの香り立ちとともに、まろやかなコクも感じられるように仕上げることができます。\*

「JOYL PRO ねぎ油」1本で、求める品質・味を作り出す調理作業がスマートにできると感じました。手軽で簡単に良質のねぎ油が使えることは、求める品位の料理を仕上げるための時間・コスト・労力を、減らすことができますね。人手不足が問題となっている調理現場にとって、非常に重宝すべき商品だと思いました。\*

麻布 勇 | 木村 和明

※シェフ個人の感想です



商品名 **JOYL PRO® ねぎ油 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	4902590133129	14902590133126	13309	JPROねぎ油1000g×6	JPRO社®11000GX6

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](http://foodservice-joyl.com)  
 JOYL業務用油脂サイト foodservice-joyl.com

