

JOYL PRO®

美味得徳® こくアップオイル



料理のコクを
アップ

料理のコクをアップ

少量添加で
使いやすい

様々な料理に
使用できる

美味得徳[®]こくアップオイルの特長

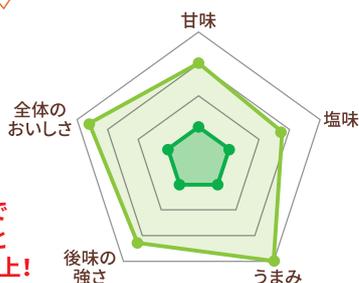
食材のコクを向上し、味の奥行・深みを実現！

「アラキドン酸」を活用することにより、油脂自身が持つ食材のコクを向上させる機能を高めたJ-オイルミルズ特殊製法「DELICI UP[®]製法」。この製法を駆使して製品化された「美味得徳[®]こくアップオイル」を少量添加するだけで、肉や野菜のコクをアップし、中味から後味にかけての余韻を増強します。

市販のブイヨンスープに0.2%添加すると

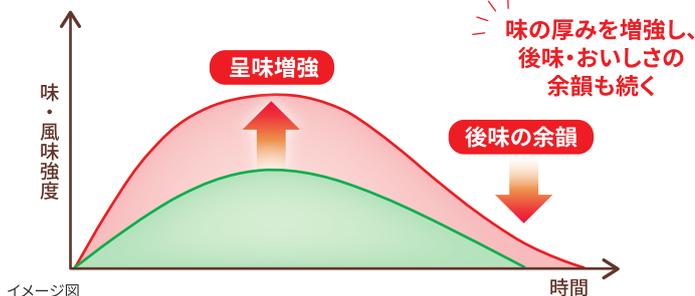


素材のコクを向上させることで甘味・塩味・うまみの底上げと後味の増強により、おいしさが向上！



Control (コーン油)を0とした時の味強度を比較 (n=8) ● コーン油 ● こくアップ

美味得徳[®]こくアップオイル使用時の呈味と後味の余韻イメージ



イメージ図

少量添加で使いやすい！

「美味得徳[®]こくアップオイル」を少量添加するだけで、食材のコク・うまみが増強されるので、しっかりとした味わいが表現できます。また汎用性が高く、様々な調理工程でご使用いただけます。



唐揚げの下味に！
鶏肉に対して約1~2%添加



炒飯の仕上げに！
全体に対して約1~2%添加

様々な料理にご使用いただけます！

唐揚げをはじめとする、肉系の料理とは相性は抜群！その他にも炒飯やスープなど肉野菜問わず、様々な料理にご使用いただけます！



※写真はイメージです



「JOYL PRO」の美味得徳[®]こくアップオイルを使用している唐揚げとそうでない唐揚げを食べ比べたときにすごく違いが出ることに驚きましたね。鶏肉自体のうまみが増していて中味から後味にかけての余韻が増している印象を受けました。この油を使用すれば、作業的にもコストパフォーマンスの面でも効果的だと思います。例えば飲食店さんのバックヤードで少量使用することもできますし、加工メーカーさんやセントラルキッチンの中でタンブリング時に使用することもできるので、とても使い勝手がいいと思います。 一般社団法人日本唐揚協会 専務理事 | 八木宏一郎

※個人の感想です



商品名 **JOYL PRO[®] 美味得徳[®]こくアップオイル 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	4902590157545	14902590157542	15753	JPRO美味得徳こくアップ1000g×6	JPROビ [®] ミトコクアップ [®] 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)

