

JOYL PRO®

# ソテーオニオン オイル



ソテーした玉ねぎの  
甘みとコク

玉ねぎの甘みとコク

幅広く使える

大量調理に最適



# JOYL PRO® ソテーオニオンオイル

## ～ソテーした玉ねぎの甘みとコク～

ab restaurant | 大村 隆亮



### 玉ねぎをじっくり ソテーしたときの甘みとコク

環境に配慮しながら、おいしく調理工程を簡素化



何十キロも玉ねぎを炒めるために何時間もガス火をつけっぱなしにするのは環境への負担が大きいです。ソテーオニオンオイルは、ピュアなソテーオニオンの香りを持ち、環境に配慮しながら、おいしく調理工程を簡素化できる。環境と調理現場のサステナブルにつながってくるオイルだと思います\*。

### 十分な火力や時間がない 大量調理に最適

調理の手間が減って、人件費削減にも一役



大量調理が必要な飲食店・調理現場では、均一な品質の再現や労働力・技術力の確保が課題です。そのような中、調理の技術や設備が限られているときに、大量の玉ねぎを炒める、ソテーオニオンの調理は負荷が大きく、このオイルに代替できると、品質および効率性の面で、貢献が期待できます\*。

### ソテーオニオンオイルは、 幅広い料理に使えます！



ソテーオニオンオイルは玉ねぎのコクと甘みを感じられるオイルです。玉ねぎの風味は、幅広いメニューのベースとなりますので、多くの料理のアクセントに使えますね。例えば、このソテーオニオンオイルに塩を加えるだけでドレッシングとしても使えますし、繊細な味付けの料理にコクとして加えることもできますし、スープやパスタの味の奥行きを出すために仕上げにかけても良いですね。玉ねぎ自体は農産物ですので、季節や産地によって香り・コク・甘みの強・弱があります。しかし、このソテーオニオンオイルを使うと、いつでも誰でも安定した香り・コク・甘みの付与ができますね\*。



※シェフ個人の感想です



商品名 **JOYL PRO® ソテーオニオンオイル 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	4902590133051	14902590133058	13304	JPROソテーオニオン1000g×6	JPROソテーオニ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)

