

JOYL PRO®

# 花椒香るうま辛ラー油

本格的な  
味と風味



花椒のしびれと  
唐辛子の辛み

調理の効率化

使いやすい

# 厳選された材料とこだわりの製法により本格的な味と香りに

華やかな香りとしびれの花椒、辛みの決め手となる唐辛子、コクと味の深みを付与する生姜とねぎ。厳選した素材の味と香りを最大限引き出すため、温度や抽出時間にこだわり製造しています。



華やかな香りとしびれが特長の赤花椒を使用



辛味とコクのある激辛唐辛子と色味の良い赤唐辛子を使用



コクと味の深さを付与する生姜とねぎを使用

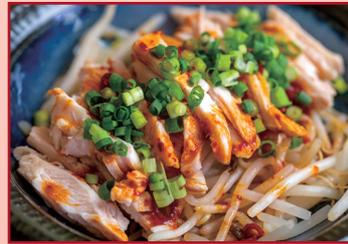
※画像はイメージです

## “調理の効率化”と“使いやすさ”を実現

飲食店で自家製のラー油を作るには、時間を要するだけでなく、香辛料の分量や火にかける温度など、細かな管理が重要になります。また作り手によって味のばらつきが出ることもあるため、自家製ラー油を作るのが難しいお店もあるのではないのでしょうか。しかし、この「JOYL PRO®花椒香るうま辛ラー油」があれば、品質も安定していて、使いやすく調理の効率化も実現できるので、飲食店はもちろんのこと、加工食品工場や外食チェーンなど、大量調理時の使用にもお勧めです。



## 「麻婆豆腐、担々麺、よだれ鶏など、本格的な中華料理にうまみと辛みを！」



※画像はイメージです

「JOYL PRO」の花椒香るうま辛ラー油は、すごくバランスの取れたラー油だと思います。しっかりとした辛さがありながらも、花椒の香りやしびれ、香味野菜のうまみも感じられて深みがあります。料理に加えると、料理自体のうまみもしっかり引き出してくれるので、どんな中華料理にも合いそうですね。見た目の色味も鮮やかできれいですし、麻婆豆腐や担々麺の仕上げの他、前菜の和え物やよだれ鶏に使用すると、このラー油だけで味がばっちり決まるとおもいますね。

四川料理 龍の子 | 総料理長 山中剛

※シェフ個人の感想です



ホアジャオ  
商品名 **JOYL PRO®花椒香るうま辛ラー油 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	4902590155633	14902590155630	15562	JPRO花椒うま辛ラー油1000g×6	JPROウマカラ-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 [JOYL業務用油脂サイト foodservice-joyl.com](http://foodservice-joyl.com)

