

2005. 9. 15

大量調理におけるフライオイルの課題を解決
「FryUp」(フライアップ)シリーズに、新シリーズ登場

「FryUp」700シリーズ

9月26日(月)から全国で発売開始

株式会社J-オイルミルズ(東京都中央区、資本金100億円、代表取締役:佐々木晨二)は、カラッと揚がる業務用機能油、「FryUp」(フライアップ)シリーズに、コシが強いパーム油をブレンドした新シリーズ、「FryUp」(フライアップ)700シリーズ[701、702、704、705]の4品種を2005年9月26日(月)より、全国で新発売いたします。

中食惣菜や、とんかつ・コロッケ専門店など、大量にフライ調理を行なうユーザーでは、酸化安定性に優れ、加熱時の着色が進みにくいフライオイルが求められています。「FryUp」(フライアップ)700シリーズは、これらの課題解決にお応えする機能性油脂です。

今までの「FryUp」(フライアップ)200・300・390・500・600シリーズに加え、新たなラインナップで、シリーズ強化を図り、ますます多様化する需要のニーズに応じてまいります。



「FryUp」(フライアップ)700シリーズ

左から: FryUp701、FryUp 702、FryUp 704、FryUp 705

「FryUp」(フライアップ)701・701W

特有の風味を持った大豆油に、安定性が高く、あっさりとした風味が特長のパーム油をブレンドしたフライ専用油です。加熱安定性に優れ、従来品に比べて、廃油のタイミングを延長できます。大豆油特有の風味が持続し、揚げものがカラッと揚がります。

<商品概要>

商品名:「FryUp」(フライアップ)701・701W

名称:食用油脂

荷姿:16Kg 缶

原材料名:食用大豆油、食用パームオレイン、乳化剤、シリコーン

発売日:2005年9月26日(月)

発売地域:全国

「FryUp」(フライアップ)702・702W

風味の軽いキャノーラ油に、安定性が高く、あっさりとした風味が特長のパーム油をブレンドしたフライ専用油です。加熱安定性に優れ、従来品に比べて、廃油のタイミングを延長できます。あっさりとした風味が持続し、揚げものがカラッと揚がります。

<商品概要>

商品名:「FryUp」(フライアップ)702・702W

名称:食用油脂

荷姿:16Kg 缶

原材料名:食用なたね油、食用パームオレイン、乳化剤、シリコーン

発売日:2005年9月26日(月)

発売地域:全国

「FryUp」(フライアップ)704・704W

香ばしい風味を持つコーン油と、安定性が高く、あっさりとした風味が特長のパーム油がベースのフライ専用油です。加熱安定性に優れ、従来品に比べて、廃油のタイミングを延長できます。香ばしい風味が持続し、揚げものがカラッと揚がります。

<商品概要>

商品名:「FryUp」(フライアップ)704・704W

名称:食用油脂

荷姿:16Kg 缶

原材料名:食用とうもろこし油、食用パームオレイン、食用なたね油、乳化剤、シリコーン

発売日:2005年9月26日(月)

発売地域:全国

「FryUp」(フライアップ)705・705W

高オレイン酸キャノーラ油と、安定性が高く、あっさりとした風味が特長のパーム油をブレンドしたフライ専用油です。加熱安定性に優れ、従来品に比べて、廃油のタイミングを延長できます。高い安定性を誇り、揚げものがカラッと揚がります。

<商品概要>

商品名:「FryUp」(フライアップ)705・705W

名称:食用油脂

荷姿:16Kg 缶

原材料名:食用なたね油、食用パームオレイン、乳化剤、シリコーン

発売日:2005年9月26日(月)

発売地域:全国

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

株式会社 J-オイルミルズ 広報・IR 推進室 武藤

TEL 03-5148-7103 FAX 03-5148-7144