

2008年9月9日

報道関係各位

ひとつ上に行く、新しい「FryUp」シリーズの登場です。
J-オイルミルズ業務用新商品「スーパーフライアップ」16kg缶
10月1日(水)より全国で発売開始

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、業務用フライ油『「スーパーフライアップ」16kg缶』を2008年10月1日(水)より全国で新発売いたします。

世界的な穀物需給バランスの構造的変化をもたらす原料相場変動による油脂製品価格上昇が続く中で、「よい油を上手に長く使いたい」というお客様のニーズは高まっております。当社は、加熱安定性にすぐれ、更に低温でも固まりにくく使いやすいパーム油『スーパーパームオレインプラス』と、独自製法である『「TEE UP」製法』(特許出願中)を活用した、ひとつ上に行くフライ油を発売いたします。



「スーパーフライアップ」
16kg 缶

株式会社 J-オイルミルズ



J-オイルミルズ「スーパーフライアップ」16kg缶

低温でも固まりにくいパーム油『スーパーパームオレインプラス』と当社独自製法である『「TEE UP」製法』（特許出願中）が可能にした、機能とおいしさにこだわった新しいフライ油です。

長持ち = 加熱安定性が高いので泡立ちがしにくく油切れがよいという機能により、長く使っても揚げ物がおいしく揚げられます。

快適調理 = 継続加熱時のにおいの発生やフライヤーの汚れを抑える機能により、厨房環境を改善します。

おいしい = 揚げ物がカラッと軽い風味に仕上がります。

商品概要

- ・商品名 : J-オイルミルズ「スーパーフライアップ」16kg缶
- ・名称 : 食用油脂
- ・荷姿 : 16kg缶
- ・原材料名 : 食用パームオレイン、食用なたね油、食用大豆油、乳化剤、シリコーン

- ・発売日 : 2008年10月1日（水）
- ・発売地域 : 全国



『スーパーパームオレインプラス』とは…
加熱安定性にすぐれ、更に低温でも固まりにくく使いやすいパーム油です。



『「TEE UP」製法』とは…
加熱による劣化を抑える当社独自の製法です。
継続加熱時のにおいが気になりません
(当社同配合油に比べて)

< 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 藤田

TEL.03-5148-7103 FAX.03-5148-7107